VELHAS RECEITAS DA COZINHA NORDESTINA

MOZART SORIANO ADERALDO

I — *INTRODUÇÃO*

1 — OS QUATRO FATÔRES DA ACLIMAÇÃO HUMANA

Os sociólogos geralmente aceitam que são quatro os principais fatôres da aclimação do homem: — a habitação, o vestuário, o regime de trabalho e a alimentação (1).

No chamado Nordeste sêco, que é a região brasileira que objetivamos focalizar, há dois tipos de habitação, na zona do **hinterland:** — a casa da fazenda, de tijolo e telha, com piso de tijolo e às vêzes de cimento, quase sempre ampla, embora sem satisfazer a muitos requisitos da higiene; e a casa de morador, geralmente de taipa (enxaméis de madeira com varas amarradas de cipó e enchimento de barro e pedaços de pedra ou tijolo, deixando várias ranhuras, onde se escondem os "barbeiros"), coberta de telha e, em certas regiões, de palha de palmeira, carnaúba principalmente, com piso de barro batido, pequena e sem atender aos mais elementares princípios de higiene. Êste ambiente assim tão cruamente descrito não apresenta, todavia, muitos dos fatôres negativos dos mocambos das grandes concentrações urbanas, chamadas "favelas".

---

(1) Josué de Castro, «Alimentação e Raça», 1936 — **Apud** Djacir Menezes, «O Outro Nordeste», Livraria José Olímpio, Rio, 1937, pág. 42; A Carneiro Leão, «Fundamentos de Sociologia», Edições Melhoramentos, São Paulo, 1961, 4ª edição, pág. 35.

Referentemente ao vestiário do nordestino da região sertaneja, é simplório, mas próprio ao clima. Restringe-se a blusa e calça de "algodãozinho" ou "brim", chapéu de palha e alpercata de couro. Vale salientar, ainda, que, no trabalho, muitas vêzes a blusa é dispensada.

Quanto ao regime de trabalho vigorante no sertão nordestino, ainda assenta suas raízes na organização medieval do senhor de terra quase onipotente, não obstante os impactos que êste sistema vem sofrendo com o assentamento dos trilhos de ferro e a abertura de estradas de rodagem. São ainda a deficiência de transporte e a falta de assistência a êsses párias, por parte dos podêres públicos, as causas mais preponderantes da não adequação daquelas populações ao progresso do País. Hoje essa situação se acha modificada para melhor, com tendência visìvelmente progressiva.

Finalmente, a alimentação dessa gente é a mais sóbria possível, embora se dividam os estudiosos do assunto, uns reputando-a instintivamente adequada e outros condenando-a de forma radical, como será visto oportunamente. No Nordeste sêco, de setembro ou outubro de um ano a fevereiro ou março do ano seguinte a alimentação do rurícula é quase deficiente, sobretudo em proteínas, compensando-se a carência de carne com o feijão ou o milho.

É apenas dêste último fator que pretendemos tratar no presente estudo.

2 — IMPORTÂNCIA DO ESTUDO DA ALIMENTAÇÃO

Apenas de passagem, porque outro é o objetivo dêste trabalho, vale aqui ressaltar a importância do estudo da alimentação, cuja repercussão no organismo social é poliédrica.

Efetivamente, tanto sob o ponto de vista biológico, como político, econômico ou estratégico, a alimentação tem sua indiscutível influência. Biològicamente, a alimentação favorece a saúde da população ou determina a sua carência entre os diversos componentes da sociedade humana. No que tange às atividades políticas, a alimentação pode determinar a altivez de um povo ou, ao contrário, sua passividade ante os tiranos internos ou agressores externos.

Referentemente aos fenômenos econômicos, não há negar que a maior ou menor rentabilidade de determinado grupo social está vinculada à sua alimentação, constituindo esta afirmação uma verdade que dispensa qualquer prova.

Finalmente, interessa à arte estratégica a resistência do grupo racial com que os generais haverão de tecer a trama de uma grande campanha militar.

Está visto, perfunctòriamente embora, que o estudo do assunto, longe de ser de menor importância, é antes fundamental para a vida e sobrevivência de um povo.

3 — A CULINÁRIA E A COLONIZAÇÃO BRASILEIRA

De fato, o papel da alimentação, por si só de indiscutível importância relativamente à maior ou menor resistência orgânica do homem, apresenta múltiplas facêtas, como vimos. Dentre estas vale a pena, talvez, desenvolver um pouco mais a sua repercussão nas atividades políticas de nosso povo.

A êsse respeito será conveniente relembrar o que já foi dito por Gilberto Freyre: —

"A perpetuação e o desenvolvimento dos portuguêses na América seriam assegurados não só pela instalação, nas terras brutas, do engenho de açúcar, da igreja, do colégio de padres, da casa meio mourisca e até com sujestões orientais, como também da cozinha: parte importante do mecanismo lusitano de colonização. Mecanismo que se apresenta, aos nossos olhos, magnìficamente diverso dos sistemas de colonização pela simples exploração das mãos e dos pés dos povos de cultura menos adiantada"... (2). E pelo fato de reputar muito importante êste ponto de vista, o mesmo autor insiste: — "Pode-se dizer que o Brasil não se integrou na civilização moderna, na qual é hoje a maior expressão de organização cristã e de organização nacional nos trópicos, apenas com o sal da igreja — marca de sua cristianização; também com o sal de cozinha — marca do comêço da cozinha luso-brasileira sob várias expressões regionais" (3).

Por outro lado, a tentativa holandesa de colonizar o Nordeste brasileiro fracassou, sem dúvida, face a um conjunto de fatôres de vária ordem, não sendo, todavia, de somenos importância a não adequação do povo flamengo — protestante e, portanto, moralista e puritano, cuja religião "como que salpicou de cinza as panelas de guisado e os tachos

(2) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição, e Cozinha», Livraria José Olímpio, Rio, 1941, pág. 196.

(3) Gilberto Freyre, «Região e tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 197.

de doce" (4) — à incipiente mas já perceptível cozinha pernambucana, feliz resultado da combinação das frutas, legumes, cereais e animais da terra com a rica experiência portuguêsa, baseada na "mesa de frades, fidalgos, freiras, matronas, tricanas, tripeiros" (5). Assim, o invasor batavo "aqui não encontrou um espaço livre, mas um ambiente já impregnado de mil e um cheiros de comidas — o cheiro de mocotó, o de munguzá, o de peixe frito, o de canjica — confraternizados com o aroma do incenso" (6). Essa concessão da Igreja aos apetites culinários — em contraste com a inflexibilidade dos protestantes dos primeiros tempos — valeu-lhe a conquista do Brasil e assegurou a instalação de verdadeiros "centros de resistência à desnacionalização de Portugal e do Brasil" (7), embora a alguém possa parecer excessivo êsse glutonismo dos eclesiásticos, de tão benéficos resultados para a Pátria. Algumas designações de pratos tradicionais traem a sua origem conventual, à semelhança de "papos de anjo" e "manjar do céu" (8), havendo Tollenare descrito um jantar que lhe foi oferecido pelos Carmelitas descalços de Pernambuco, constante de magnífico peixe, vastas talhadas de melancia, etc. (9). Alguns conventos, mesmo, se tornaram célebres pela excelência de sua mesa e alguns eclesiásticos aparenatvam ser "verdadeiras **baianas** de batina, de tão gordos ou obesos" (10).

A Igreja, assim, cooperava patriòticamente com a causa nacionalista, cujos corifeus, por seu turno, não descuidavam dos apetites da mesa. Mrs. Graham jantou certa vez com um grupo de revolucionários, em 1821, à sombra dos coqueiros do Rio Doce, dando-nos notícia de que o ágape "foi servido em toalha limpa e de belo desenho", que "constou de bom peixe com farofa e de pratos ainda mais gostosos: **hervas**

(4) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», Idem, pág. 206.

(5) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem idem.

(6) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», pág. 207.

(7) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem pág. 209.

(8) Gilberto Freyre, «Açúcar», Livraria José Olímpio, Rio, 1939, pág. 24.

(9) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem pág. 209.

(10) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha» — idem, pág. 209.

aromáticas, caranguejos guisados com vinho e pimenta" (11). A mocidade acadêmica, não querendo ficar atrás, divertia-se em almoços ao ar livre, no Horto de Olinda, onde se extravasava em discursos, recitativos, vivas à Liberdade e morras ao Absolutismo. Por outro lado, os anti-revolucionários promoviam, também, jantares públicos, protegidos apenas pelas mangueiras de Ponte d'Uchoa e do Poço da Panela (12). Alguns revolucionários tentaram, até, nacionalizar o nome dos quitutes e substituir o vinho português pela aguardente de cana-de-açúcar e o pão de trigo pela farinha de mandioca, "ambas as idéias — seja dito de passagem — lamentáveis", na opinião de Gilberto Freyre, (13) visto como corporificam a ingratidão para com um povo que porfiou em adaptar sua cozinha às nossas condições, legando-nos rico acervo de tradição e experiência, muito ao contrário da atividade holandesa, que nos deixou apenas "um tipo de biscoito duro: o brote" (14). E Gilberto Freyre, com o pêso de sua autoridade nesses assuntos, insiste: — "Pode-se atribuir à incapacidade do europeu do norte da Europa para a conquista do paladar pernambucano grande parte do insucesso de suas tentativas de desaportuguesação do Nordeste" (15). Se Maurício de Nassau não era, pròpriamente um calvinista, mas um gentilhomem, "cheio de gôsto pelas artes plásticas" e de "entusiasmo pelas pinturas", chegando mesmo a amar "os bons jantares, as ceias lautas, os banquetes finos", faltava-lhe, no entanto, "uma forte tradição culinária alemã ou holandesa, que o habilitasse a vencer, no Nordeste, a dos conventos, solares, quintas e aldeias de Portugal" (16). O que devemos a Portugal, na culinária, como em outros setores, é incalculável. A colonização portuguêsa, se teve defeitos, êstes foram suplantadas por um admirável "conjunto de virtudes, (...) inclusive pelo sucesso da incorporação de animais, de frutas e

(11) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 210.
(12) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 210.
(13) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 209.
(14) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha» — idem, pág. 206; «Açúcar, idem, pág. 39.
(15) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha, idem, pág. 206.
(16) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 206 e 207.

legumes da terra americana ao patrimônio culinário do lusitano" (17). E êsse patrimônio, ao contrário do que ocorria com os batavos, era rico e valioso. "Dos portuguêses que fundaram a Nova Lusitânia alguns eram gente afidalgada. Gente habituada a comer largamente e bem. Habituada à doçaria dos conventos e das quintas. (...) Solares e mosteiros mal saídos da Idade Média. Mal saídos dos tempos de D. Pedro I, em que nos dias de festa o vinho corria livre em tôrno aos mosteiros ou nas praças das vilas. (...) As mães de família que se transportaram para cá com seus maridos, trouxeram tôdas — ou quase tôdas — da sua educação nos conventos de freiras ou na Côrte, o segrêdo da arte, então untuosamente eclesiásitca, ou antes, abacial, dos pastéis, dos bolos, dos doces, das empadas. Trouxeram na ponta dos dedos verdadeira riqueza: as tradições dos doces dos **conventos** e das **regiões** portuguêsas" (18). Portanto, "a herança recolhida de Portugal e sobretudo dos mouros pela doçaria brasileira dos engenhos não foi uma herança pequena e sem importância. Os doces de freiras foram um dos maiores encantos da velha civilização portuguêsa, que antes aprendera com os mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bôlo" (19). Não há como negar: "aos portuguêses é que devemos, principalmente, a excelência da mesa brasileira. (...) Foram os portuguêses que nos fizeram herdeiros — numa época em que a sua mesa se aprimorara na **primeira da Europa** talvez do mundo — da tradição medieval dos fornos dos mosteiros, célebres pelos seus presuntos de fumeiro, pelos seus paios de lombo com colorau, pelos seus perus recheados; herdeiros daquela **arte compósita** a que Ortigão chama estilo manuelino de culinária; herdeiros da tradição como que gótica da cozinha portuguêsa opulentada durante o reinado de Manuel I pelas especiarias asiáticas. De semelhante **estilo** manuelino de cozinha haveria de surgir na capitania de Duarte Coelho, na Bahia, no Rio de Janeiro, uma espécie de colonial ou barroco culinário com tendência, às vêzes, para resvalar em rococó"(20).

(17) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 196 e 197.

(18) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha, idem, pág. 203.

(19) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 11.

(20) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 198 e 199.

É ainda Gilberto Freyre quem persiste, dizendo que, exatamente na época do desenvolvimento do Brasil, a cozinha portuguêsa estava nos seus dias de maior esplendor, (21) contrapondo-se, assim, a Hendrik Willem Van Loon, outro apaixonado dêsses assuntos, para quem o "verdadeiro segrêdo da arte de cozinhar bem só foi descoberto (...) na segunda metade do século XVIII. Até essa época, o artista da cozinha sempre se baseava no principio de que o que era caro devia ser bom também." (22) Parece, na realidade, que êsse esplendor da cozinha lusitana apenas preparava os fundamentos da futura culinária brasileira, que, por sua vez, iria enriquecer a experiência portuguêsa, tão afeita à assimilação do exótico pela adjudicação de pratos mouros e orientais, com novos valores americanos. Assim, a cozinha brasileira é resultado da combinação "de temperos antigos de Portugal ou dos modos tradicionalmente portuguêses de fazer doces e conservas, com as frutas da terra, com a mandioca, com o milho, com a castanha de caju, com a macaxeira ou com o cará." (23).

Por isso não será necessário insistir na tese de que muito devemos a Portugal. Afrânio Peixoto, no prafácio das "Mil trovas brasileiras", afirma: "Não é fácil suprimir de nós o que temos de lusitanos. Quando Portugal o reclama, nós lho restituímos, e já é muito; quando não, é nosso, pois fomos dêle e não somos ainda bem nossos." (24).

4 — A CRISE DA COZINHA BRASILEIRA

É precisamente porque aquela resistência nacionalista da cozinha brasileira está, ano a ano, desaparecendo, que se faz preciso fixar o que resta face à crescente internacionalização de nossa culinária, sintoma de descaracterização de nosso povo, cuja gravidade levou um escritor da responsabilidade de Gilberto Freyre a dizer que "essa ameaça é uma ameaça séria. Uma cozinha regional que desaparece é sinal de alguma coisa de podre no reino da Dinamarca. É um sinal

(21) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 197.

(22) Hendrik Willen Van Loon, «Vidas Ilustres», Editôra Globo, Pôrto Alegre, 4ª edição, s/d, pág. 134.

(23) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, págs. 18 e 20.

(24) Citado por Leonardo Mota, «Violeiros do Norte», Editôra A Noite, Rio, 1955, págs. 25 e 26.

de alarme." (25) Pouco antes, na mesma obra, o referido autor já diagnosticara que o gôsto pela mesa "é tradição em declínio. Nem nas casas-grandes, nem nos mosteiros da região, nem nos palácios dos governadores, nem nos restaurantes das capitais do Nordeste, a mesa se apresenta hoje à altura de suas tradições. A nova geração de moças nordestinas já não tem gôsto nem parece ter o vagar para a leitura dos velhos livros de receitas, que amarelecem, às vêzes com os de missa, no fundo dos baús ou das gavetas. Desapareceram as negras douceiras. Os mestres cozinheiros pretos tornaram-se raros. As senhoras brancas já não descem à cozinha (...) Pela região inteira, a arte do doce está melancólicamente murchando em indústria de goiabada de fábrica. Só as avós sabem ainda fazer os doces tradicionais. As filhas e as netas recorrem aos de lata. Uma ou outra Dona Mariinha ainda faz doces à moda antiga. Já são numerosas as casas de engenho — para não falar nas do Recife — onde a visita é recebida simplesmente a presunto, empada de camarão sêco, conserva de pera, vinho·do Rio Grande. Coisas de mercearia e de confeitaria. Nos conventos, a hospitalidade se limita à cerveja: e cerveja às vêzes quente. (...) Há restaurantes, no Recife, onde se continua a comer bem. Mas nenhum bom restaurante verdadeiramente regional. O fato é êste: a cozinha tradicional desta região está ameaçada de desaparecer." (26).

Isto tudo — confirmo eu agora — é mal não só do chamado Nordeste açucareiro, como de todo o Nordeste dito sêco e, quiçá, do Brasil, com visíveis prejuízos de ordem política, econômica, biológica e estratégica.

5 — A CULINÁRIA COMO ARTE

A urgência dêstes estudos ainda mais ficaria evidenciada se acrescentássemos a todos os motivos já esboçados o fato de que a culinária é uma arte. Mais: Gilberto Freyre não recuou em considerá-la "a mais brasileira das nossas artes. A mais expressiva do nosso caráter e a mais impregnada do nosso passado e das suas constantes" (27). Em outro livro, o

(25) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 211.

(26) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 210 e 211.

(27) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 199 e 200.

mesmo autor já havia dito que "não há arte mais artìsticamente brasileira que a do doce e a do bolo dos engenhos do Norte" (28).

Arte na cozinha e arte no enfeite dos pratos — "papéis recortados pacientemente à tesoura: **rosas**, como se chamam em Évora; **retalhos**, em Vizeu; **rendas de papel** ouvi chamar na Bahia uma negra velha que em 1930 ainda se dava ao trabalho de apresentar seus doces e seu tabuleiro enfeitado quase religiosamente dêsses papéis de côr recortados e sôbre toalhas tão alvas que pareciam panos de missa" (29). Enfeites que, igualmente em declínio no Brasil, (30) são justamente considerados como as "mais belas manifestações de arte popular" em Portugal, no dizer do pesquisador lusitano Emanuel Ribeiro (31).

Arte, ainda, na forma dos quitutes. "Os mata-fomes em forma de cavalo, camelo, cameleão, homem ou mané-gostoso; os alfenins, em formas também de homem, menina, galinha, galinha chocando, pombinhos, cavalo" (32).

É preciso, pois, banir de vez a idéia, hoje dominante entre as senhoras e mocinhas, de que a arte culinária é humilhante e indigna. Pelo contrário, sua importância cresce, transcendentalmente, quando nos convencemos de que é sintoma seguro de saúde ou anormalidade no organismo social, conforme seja carinhosamente cultivada ou subestimada.

Sendo êsse tipo de atividade artística, por sua própria natureza, o mais ligado ao povo, há de ser, òbviamente, o último a desnacionalizar-se. É que o povo, a despeito da deserção de suas **élites**, fica fiel às suas tradições, só abandonando êsses costumes que os distinguem de outros povos quando se dessora de todo seu sentimento nativista. E isto significa, como o declarou Gilberto Freyre, parodiando Shakespeare, que há alguma coisa de pobre no reino da Dinamarca...

6 — AS DIVERSAS COZINHAS DO BRASIL

Por êsses todos motivos, faz-se mister desenvolver os estudos pertinentes às diversas cozinhas brasileiras, as quais

(28) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 10.
(29) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 60.
(30) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 62.
(31) Citado por Gilberto Freyre, «Açúcar», idem pág. 62.
(32) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 56.

podem ser assim enumeradas: "A cultura da cana-de-açúcar, que foi tão intensa e tão absorvente em certos trechos do País, principalmente no litoral, da Bahia ao Maranhão, criou aqui uma riqueza regional de doces e de bolos cujo inventário, mesmo rápido, está nos fazendo falta. Do mesmo modo que está nos fazendo falta o estudo de outras cozinhas e doçarias regionais: a de São Paulo e Minas, com seu lombo de porco, seu tutu, suas geléias, seus doces de leite, seus queijos. A da Bahia — pròpriamente dita — que é a mais opulenta das cozinhas brasileiras e acêrca da qual existe apenas um tênue mas sujestivo fascículo, trabalho de Manuel Quirino sôbre os quitutes de origem africana (33). A do Extremo Norte — de que Araújo Lima já nos deu alguns traços tão curiosos, especialmente sôbre os manjares de origem indígena. A do Extremo Sul. A do Rio de Janeiro. A do Maranhão — acêrca da qual Nina Rodrigues escreveu o seu primeiro trabalho" (34). É óbvio que, a êste respeito de classificação de cozinhas regionais, o critério seguido não pode ser levado à conta de absoluto. Os autores discordam uns dos outros e — mais ainda — manifestam contradições dentro de sua própria obra. Exemplo dêste último caso é o de Gilberto Freyre que, em outro livro, publicado depois, reduz aquelas sete cozinhas brasileiras a seis — a mineira, a baiana, a nordestina, a maranhense, a amazônica e a gaúcha (35). Mais para admirar ainda é que, na referida obra, seu respeitável autor inclui, poucas páginas adiante, a cozinha maranhense dentro da nordestina e dá autonomia à paulista, restringindo as diversas do Brasil a "quatro ou cinco fios de tradições regionais" (36).

---

(33) Outros estudos surgiram, posteriormente, entre os quase vale citar o livro de Hidegardes Viana, «A Cozinha Baiana — Seu Folclore — Suas Receitas», edição da Fundação Gonçalo Muniz, Bahia, 1955.

(34) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, págs. 30 e 32.

(35) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 198.

(36) Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, págs. 200 e 203. De alguns elementos essenciais das cozinhas paulista e mineira, recebeu Capistrano de Abreu o seguinte depoimento de Orville A. Derby: «Nunca prestei atenção à distribuição das farinhas mas, conforme me lembro, nas partes de Minas e S. Paulo onde tenho andado encontram-se geralmente as duas, parecendo-me ser a preferida a do milho. Creio que os antigos paulistas eram comedores de farinha de milho e angu, e até onde êles foram, encontram-se o monjolo e roda de fubá. A última vai até Diamantina ou além, mas não me recordo dela ou da farinha de milho fora da região da mineração. Indo para

Acresce que na grande área do Nordeste brasileiro há, pelo menos, dois setores distintos — o agrícola e o pastoril, isto é, "o da cana-de-açúcar, que se alonga por terras de massapê e por várzeas, da Bahia ao Maranhão, sem nunca se afastar muito da costa, (37) que "é o que pode haver de mais diferente do outro, de terra dura, de areia sêca" (38), êste descrito magnìficamente por Djacir Menezes (39). E dentro dêste há um mundo de diferenciações em face de pequenas diversificações por conseqüência do ambiente geográfico, embora sem prejuízo das características gerais.

II — *A CULINÁRIA NORDESTINA*

1 — NOS TEMPOS COLONIAIS

Mas é evidente que a cozinha braisleira — a Nordestina inclusive — está se descaracterizando.

Daí a necessidade de se fixar para a posteridade aquilo que ainda resiste à ação avassaladora dessa nova mentalidade, porque amanhã será tarde demais para recolher êsse material então desaparecido. O que se fizer a êsse respeito será benéfico, uma vez que, já no presente momento de nossa história, será talvez impossível reconstituir a totalidade do precioso acervo perdido.

Graças a alguns pesquisadores a tarefa já teve início, e quem quer que possa ajuntar algo, uma pedra que seja, à reconstrução dêsse grande edifício fará obra meritória, sem dúvida.

---

o Sul, a mandioca desaparece gradualmente, mas não posso fixar o limite. Todo mineiro e paulista legítimo come carne de porco de preferência. Ricos e pobres preparam a farinha de milho socando no monjolo, depois de macerados (e freqüentemente apodrecidos, especialmente em S. Paulo), os grãos, assando depois a massa num forno como o de mandioca. Canjica parece ser prato especialmente paulista, e, ainda hoje, em algumas das mesas mais ricas (como a de D. Veridiana Prado) êle aparece quase constantemente. Diz o Piza que o seu uso vem da carestia do sal». («Correspondência de Capistrano de Abreu», edição do Instituto Nacional do Livro, Rio, 1956, vol. III, pág. 145, carta datada de 1º de abril de 1900.)

(37) Gilberto Freyre, «Nordeste», Livraria José Olímpio, Rio, 1937 pág. 9.

(38) Gilberto Freyre, «Nordeste», idem, pág. 23.

(39) «O outro Nordeste», idem.

O grande historiógrafo que foi o Dr. Guilherme Studart, depois Barão de Studart, fêz recolher em seu livro de "Notas para a História do Ceará (Segunda Metade do Século XVIII)" (40) alguns apontamentos preciosos sôbre a alimentação no interior cearense, nos tempos coloniais, que não me furto ao dever de citar e parcialmente transcrever.

Tratando, no Capítulo IV das "Notas", da situação dos padres da Companhia de Jesus ante a política perseguidora do Marquês de Pombal, o Barão de Studart transcreve preciosos documentos, até então perdidos nos arquivos. Um dêles, o "Roteiro" de Manuel Rodrigues dos Santos, pilôto da sumaca Nossa Senhora das Graças, Santo Antônio e Almas, que transportou ao Ceará o Ouvidor de Pernambuco, Bernardo Coelho da Gama Casco, a fim de cumprir ordens reais a respeito daquela desastrada política, precioso sob vários títulos, fornece-nos subsídios sôbre o que então (junho de 1759) se comia na região ibiapabana. "Também tenho saído desta vila (41) distância de 2 léguas para o sueste centro da mesma vila para efeito de dar algumas datas de terras aos moradores, causando-me admiração ver em terra vermelha planta de pé de milho de altura de 22 palmos e a raiz da mandioca q' 4 das quais carregam um homem. Me certificaram q' tôda a terra do tal Lugar se continuava té o Riacho Inusum, (42) era da mesma ou melhor qualidade, com tal admiração que no mesmo lugar onde tiravam a raiz da mandioca metem logo outra, e é voz pública que tôda terra que cai para a parte do Campo grande (43) é deliciosa, e por antenomásia (sic) lhe chamam a mata, da qual coisa tenho feito larga experiência por vez que os mais dos mantimentos que entram para esta vila é daquela parte para a qual ainda não fui"... (44).

No Capítulo VII das "Notas"..., tratando do govêrno do Capitão-Mor João Batista de Azevedo Coutinho Montauri, Studart, arriscando-se "a ser taxado de prolixo", (45) divulga duas relações de objetos por aquêle enviados para a Europa. "Na remessa de 30 de abril de 1783, diz Studart, são dignas

(40) Tipografia do «Recreio», Lisboa, 1892.
(41) Vila Viçosa, hoje Viçosa do Ceará.
(42) Inhuçu.
(43) Guaraciaba do Norte.
(44) «Notas para a História do Ceará (Segunda Metade do Século)» idem pág. 214.
(45) Idem, pág. 406.

de consideração as observações feitas a respeito do açúcar, cujo fabrico iniciou nos arredores de Fortaleza e do que era fabricado nos Cariris Novos e igualmente a respeito do trigo do Acaraú" (46). Ali, Montauri tratou do "pau carnaúba, ainda que não é madeira da melhor consistência e que não pode dar tábuas de maior grossura do que a que vai na amostra do n.º 16 e de maior largura que a de meio palmo e comprimento à proporção da árvore que é grande e da figura do coqueiro, é contudo uma grande utilidade neste País porque dêle se fabricam a maior parte das casas e seus madeiramentos e se fazem os sercados (sic) dos quintais e dos currais das fazendas de gado: Dêste mesmo pau é que se extrai a goma ou farinha de que acima se fala: Dá u'as frutas a (sic) semelhança das nossas azeitonas grandes, que pendem em caixos, como de uvas, que são de um grande recurso para os pobres, que delas se sustentam nos tempos das sêcas, que é de maior flagelo dêste sertão: dizem que do mesmo pau costumam extrair u'a espécie de cêra, porém ainda não vi e o tenho por apócrifo" (47). E cuidou, também, de assunto ligado à alimentação, que é o do nosso interêsse no momento Assim se referiu o Capitão-Mor: "Açúcar fabricado pela primeira vez e a influxos meus nos subúrbios da Vila da Fortaleza, capital desta capitania, cujo destrito (sic) todo e o da maior parte da mesma capitania é abundantíssimo das mesmas canas de que só se serviam para fazer rapaduras, que são como uns pães de um açúcar muito mascavado e da mais ínfima qualidade, mais para incitar o nojo, que de servir para o paladar." Isto no caixote n.º 4, porque no n.º 5 a amostra era de açúcar fabricado na região caririense: "Açúcar feito nos Cariris Novos desta capitania, aonde (sic) se fabrica suficientemente êste gênero por ser o continente próprio para a cultura das mesmas canas, porém é o extremo da mesma capitania pelo sertão dentro na distância de mais de cento e sincoenta (sic) léguas do mar, não obstante o que é fácil de se transportar o mesmo gênero aos Portos marítimos da mesma capitania em carros ou em cargas em animais cavalares por serem as estradas geralmente freqüentadas dos mesmos carros e animais." E conclui a "Relação" afirmando: "Devo também dizer que no Acararu, (48) sertão

(46) Idem, pág. 406.

(47) Idem, págs. 407 e 408.

(48) O topônimo era Acaracu, hoje Acaraú.

desta capitania, se cultiva o trigo, e o produz mto. bem, como eu vi, e o não remeto porque o que queria mandar, pela umidade do clima e do tempo, (49) apodreceu todo, e ainda me não chegou o outro que mandei buscar e o remeterei logo que chegue"... (50).

Na segunda relação, datada de 25 de outubro, de 1784, Montauri refere-se a "pimentas longas criadas nas serras da capitania do Ceará", assim como a uma "Medalha, ou Moeda, que foi achada em umas terras desta Vila sitas bem abaixo do Aquartelamento da chamada tropa desta guarnição em ocasião, em que se lavravam as mesmas terras para serem plantadas de mandioca, e milho"... (51).

Cuidando do govêrno do Capitão-Mor Luís da Mota Féo e Tôrres, Studart refere-se à tremenda sêca que assolou o Ceará de 1790 a 1793, "nunca vista" segundo o relatório oficial de 10 de outubro do trágico ano de 1892, a que deixou "mais tradições tristes" no depoimento do Senador Pompeu, "a mais extensa e fatal" no dizer de Tristão de Alencar Araripe, "inaudita" na opinião de Bernardo de Vasconcelos e "a maior das sêcas" na opinião de Abreu e Lima (52). "Extensa, chegando a durar quatro anos em algumas localidades, profundamente devastadora foi em verdade a crise, que avassalou e quase aniquilou a Capitania no tempo de Féo e Tôrres: o gado ficou dizimado, perderam-se tôdas as lavouras de algodão e mandioca, as fazendas fecharam-se por fuga dos vaqueiros e dos agregados e, o que é doloroso de registrar, muitos infelizes encontraram a morte por falta de alimento", (53) informa Studart.

No mencionado relatório de 10 de outubro de 1892, Féo e Tôrres refere-se à "perda de inumeráveis gados de tôda sorte, destruição de lavouras tanto de mandioca como de algodão", assim como declara que o "mau hábito da plebe dêste Continente, a sua situação acomodada para insultos, e furtos de gados sempre dispersos nestes vastos Sertões fazem que esta Capitania seja de longos tempos um viveiro e receptáculo de ladrões e facinorosos", fazendo, ainda, alusão ao "excessivo uso das armas" e à "fome que geralmente se

(49) Decorria o mês de abril, em plena estação invernosa para o Nordeste sêco, a ponto de o povo costumar dizer — ««abril, chuvas mil»».

(50) Idem, pág. 408.

(51) Idem, pág. 413.

(52) Idem, pág. 419.

(53) Idem, pág. 419.

experimenta no presente ano e teve princípio no passado" (54). Diz, também, Féo e Tôrres que se dirigiu às autoridades pernambucanas pedindo "para ocorrer a fome (sic) que já aqui se experimentava especialmente de farinha", recebendo a resposta de que também por lá escasseava o referido produto, pelo que sòmente da Bahia ou do Rio de Janeiro poderia vir tão desejado alimento, afinal chegado em 600 alqueires, igualmente divididos entre Fortaleza e Aracati, "cuja porção por diminuta a poucos, e para pouco tempo pôde chegar", pelo que foi feito outro, desta vez às autoridades do Maranhão, no sentido que enviassem "Farinha, Arroz e mais legumes", afinal atendido (55).

Não só a fome, mas ainda a peste, castigou o Ceará naquela quadra infeliz. Por uma carta do Dr. João Lopes Cardoso Machado, datada de 27 de outubro de 1791, transcrita por Studart em suas "Notas"..., sabe-se que "só há açougue na Vila de Sobral e Granja; que há muitas povoações distantes destas Vilas vinte e mais léguas, onde por falta de carne fresca se como carne do Seará (sic), principalmente os pobres que faz o maior número de seus habitantes; que pelas muitas enfermidades, e preguiça do povo há muito pouco galinhas; que nestes têrmos os que adoecem, se vêem obrigados a comer a dita carne a qual é nociva nas enfermidades agudas, e ainda nas crônicas, que por isso estão muitos de sezão sem poderem tomar vomitórios, por não terem galinha, nem carne moqueada; que esta desordem merece u'a pronta e eficaz providência, mandando-se estabelecer assougues (sic) nas povoações mais populosas ao menos duas vêzes na semana, o que é fácil em um país, onde há tanto gado que dá a matança carregar os barcos; se se não poder (sic) estabelecer isto para todo o ano, seja de maio até novembro" (56). No relatório oficial que apresentou depois, a 8 de março de 1792, o Dr. Cardoso Machado insiste: "Em tôda a capitania sòmente há assougues (sic) nas vilas e duas vêzes na semana. O povo que vive pelo têrmo padece muitas necessidades. Em parte algua (sic) ainda das mesmas vilas se não vendem os víveres pelo miúdo ao povo, os negociantes extraem grande parte dêles para fora e por isso os que não tem (sic) para comprar por junto e os que não se acautelam no tempo da colheita ficam expostos a sofrerem

(54) Idem, págs. 423 e 424.
(55) Idem, pág. 424.
(56) Idem, págs. 436 e 437.

(sic) a fome ou a procurarem (sic) alimentos nocivos" (57). Aludindo à velha aversão dos habitantes do Nordeste sêco às verduras, (58) registra o Dr. Cardoso Machado que, "desprezando ou não podendo ter o uso dos vegetais se sustentam de animais e bebem águas estagnadas", para repetir adiante a sua fórmula salvadora: "instituindo-se vendagens (sic) públicas dos víveres pelo miúdo do povo, e multiplicando-se os assougues (sic) onde hajam de quarenta vezinhos (sic) para sima, (sic) para que os povos não padeçam necessidades de carne em um país, que não consta mais que de fazendas de gado, e donde se extrai tanta carne para sustentação de outros Países. Porém não basta esta providência se não fôr acompanhada de outra qual é o cuidado, que deve haver em se não matarem reses tais, como vi praticar-se na mesma Vila de Fortaleza, onde reside o Capm. (sic) Mor Governador; em vinte e tantos dias, que ali estive, a carne que se matava no assougue (sic) e se vendia ao povo era preta, cheia de uma fleuma líquida e em um estado de dissolução que por isso a que me vinha eu a mandava lançar na maré; e é bem certo que uma semilhante (sic) carne aumentará a epidemia e produzirá fins diversos daqueles para que se instituem os assougues (sic) sem que sirva de refúgio a consideração da grande sêca, que tem havido, porque para aquêle sertão sempre há algum pasto e bebida para os animais e quando se não escolhem os mais magros sempre se acham reses de boa nutrição como eu presenciei" (59).

Mas não se conclua, apressadamente, após essa insistente alusão à carência de alimentos durante uma quadra de crise climática, que o sertanejo nordestino sofria, naquelas épocas, de fome endêmica. Herdeiro de uma tradição que resultava dos recursos naturais da terra com a técnica portuguêsa importada, o sertanejo era antes de tudo um forte, como veio a afirmar depois Euclides da Cunha. O milho e a mandioca, o caju e a caça, (60) o gado, o leite e seus derivados, tudo concorria para dar-lhe a resistência de que necessitava nos perío-

(57) Idem, pág. 450.

(58) Leonardo Mota, em «Cantadores» (2ª edição, editôra A Noite, Rio de Janeiro, sem data, pág. 322), registra que o cantador pernambucano Aragão, convidado a jantar no Hotel de France, em Fortaleza, declarou: «Eu só não gosto de comedoria de Hotel porque isso é uma especulação: é umas fôinha lá no fundo do prato. Vou nisso não! Serei lagarta?»

(59) Idem, págs. 451 e 452.

(60) «Os índios, habituados à caça, faltando esta no vigor das sêcas, recorrem ao gado sôlto nos campos. Não possuindo uma concepção de direito seme-

dos de fome epidêmica, em consequência de sêcas periódicas. Os silvícolas que aqui habitavam, antes da vinda dos colonizadores europeus, já cuidavam de aproveitar aquilo que a natureza punha a seu alcance, numa incipiente arte culinária de que é eloqüente exemplo o **cauim,** bebida alcoólica fabricada pelos indígenas do norte do Brasil, resultante da fermentação da goma ou amido da mandioca. Raspadas e cortadas em pedacinhos, as raízes da maniva (maniva-ioca) eram submetidas ao cozinhamento pelo espaço de 12 horas, mais ou menos. Despejado o cozimento em coxos (vasos de madeira), para esfriar, era depois passado em urupemas (peneiras), sendo parte dessa mandioca cozida, mastigada por mulheres idosas e crianças, pois os índios acreditavam que a oviparição constituía condição imprópria à execução perfeita dessa tarefa, impedindo o seu bom resultado, isto é, fazendo "frechar" o vinho ou estragá-lo na fase da fabricação. Essa mastigação fazia as vêzes de fermento, o que levou Freire Alemão, integrante da Comissão Científica que visitou o Ceará em 1861, a anotar que, no meado do Século XIX, os caboclos (descendentes dos índios) já não mastigavam a maniva mas acrescentavam ao cozimento uma porção de batatas raladas. Feita a mistura da massa e do sucedâneo do fermento, o ingrediente era coberto e o vaso guardado com cautela, cabendo ao chefe da família a honra de descobri-lo, constituindo motivo de grande ira o furtarem-lhe o cauim. Êste passava como bebida substancial e depurativa, com propriedades antivenéreas, o que concorreu para a sua divulgação entre os brancos. Tomada pela primeira vez desagrada, mas com o tempo vem a tornar-se deleitável (61).

2 — AS DIVERGÊNCIAS DENTRO DA ÁREA NORDESTINA

Para se ter uma idéia de como as generalizações são perigosas, será bastante dizer que, dentro da área nordestina,

---

lhante à dos colonizadores admitiam que o gado sôlto era propriedade comum a todos os indivíduos da tribo que o apanhasse»... (Joaquim Alves. «História das Sêcas», 1º volume da Monografia nº 23 da Grande História do Ceará sob o patrocínio do Instituto do Ceará (Histórico, Geográfico e Antropológico), Edições do Instituto do Ceará, Fortaleza, 1953, pág. 35).

(61) Êsses dados me foram fornecidos pelo Prof. Renato Braga, autor da «História da Comissão Científica de Exploração» (Imprensa Universitária do Ceará, Fortaleza, 1962), que os recolheu em suas pesquisas para a elaboração do magnífico trabalho que publicou. Sôbre o mesmo assunto, forneceu-me cópia do registro de Freire Alemão o ínclito historiógrafo José Honório Rodrigues, existente na Secção de Manuscrito da Biblioteca Nacional.

além da grande divisão entre culinária do Nordeste da cana-de-açúcar e culinária do Nordeste sêco, outras subdivisões podem ser assinaladas. Ceará, Piauí e região leste do Maranhão, semelhantes sob vários aspectos, quanto à culinária apresentam diferenças sensíveis. Ao **baião-de-dois** e à **paçoca** de carne-sêca com banana, típicos do Ceará, o Piauí nos contrapõe os cozidos com pequi, enquanto o Maranhão oriental é especialista em arroz sôlto e compotas de frutas, dentre outras iguarias.

Afonso de Carvalho inseriu em trabalho publicado no sul do País sôbre a poesia popular brasileira (62) a seguinte sextilha:

Neste mundo de meu Deus
foi feita a repartição.
Piauí pra criar gado,
Rio do Peixe pra algodão,
Cariri pra rapadura,
Pajeú pra valentão.

Outro colecionador dessas curiosidades forneceu a Leonardo Mota (63) uma versalhada semelhante, aqui transcrita parcialmente:

São Paulo para café,
Ceará pra valentão,
Piauí pra vaca brava,
.....
Para arroz o Maranhão,
Bahia para mulata,
Sergipe cana e feijão,
No Rio Grande do Norte
Jerimum e violão...

O incansável Leonardo Mota registrou, ainda, os pratos regionais brasileiros, dizendo: — "Não há Estado do Brasil a que falte uma especialidade culinária. (...) O paràense não enjeita açaí com farinha d'água, o maranhense não

(62) Citado por Leonardo Mota, «No tempo de Lampeão», Oficina Industrial Gráfica, Rio de Janeiro, 1930, págs. 209 e 210.
(63) «No tempo de Lampeão», Idem, págs. 210 e 211.

recusa arroz com camarão, o rio-grandense do norte não dispensa jerimum. (...) O pernambucano anda três léguas a pé, sentindo faro de buchada de carneiro. (...) Se Alagoas tem o sururu, (...) o Ceará tem a paçoca com banana, a **cafofa**, a carne assada com pirão de leite, o **cuscus** de milho zarolho. Paradoxalmente, a terra onde mais gente morre de fome que de indigestão é a que apresento aqui mais favorecida em quitutes regionais"... (64).

3 — CARÊNCIA OU FARTURA?

A alimentação nordestina tem sido objeto de estudo de vários autores. Uns declaram-na insuficiente, responsável por uma fome endêmica, enquanto outros exaltam-na, dizendo ainda que seus subestimadores se baseiam em tabelas européias ou norte-americanas, onde nossos alimentos básicos são simplesmente ignorados. E por isso os teóricos de cá concluem que aquelas substâncias não apresentam alto teor alimentício.

Quanto à opinião dos pessimistas, acha-se como que reforçada em ditos folclóricos, dentre os quais passo a transcrever o seguinte: — Ceará é terra do **principêia**: a gente almoça mas não ceia (65). O mesmo autor, em outra obra, já incluíra êstes versos da "Rita Medeiros" (66):

Pai e mãe é muito bom,
barriga cheia é mió;
eu, tando com a minha cheia,
tou com pai e mãe e vó,
tou c'as parentaia junta
e os meus irmão ao redó...

A constante da fome ou da preocupação de saciá-la encontra-se no adagiário nordestino, como, ainda, neste ditado corriqueiro: — quando se está com fome, carne rançosa se come (67).

Gilberto Freyre, em "Casa Grande & Sensala", aponta a monocultura como responsável pela deficiência das fontes

(64) «No tempo de Lampeão», idem, págs. 193 e 194.
(65) Leonardo Mota, «Violeiros do Norte», idem, pág. 272.
(66) «Cantadores», Editôra A Noite, Rio de Janeiro, 2ª edição s/d, pág. 196.
(67) Leonardo Mota, «No tempo de Lampeão», idem, pág. 160.

naturais de nutrição, que a policultura teria atenuado ou mesmo corrigido (68). Como a farinha de mandioca e a carne do Ceará são os fatôres básicos das alimentações do rurícula nordestino, conclui Djacir Menezes que a carência de alimentação vegetal ocasionou perturbações na fisionomia dos habitantes das zonas de exploração açucareira, pela pobreza de cálcio, de proteínas e talvez do albuminóides (69). Henry Koster, que por aqui andou na primeira metade do Século XIX, considerou insuficiente a quantidade e a qualidade da alimentação dos escravos em relação ao trabalho que lhes era exigido. Para o viajante inglês, os escravos não poderiam viver se o trabalho dos dias destinados ao descanso não fornecesse um suplemento à ração dada pelo senhor (70). E Josué de Castro afirma que a maioria dos mulatos se compõe de indivíduos estiolados, com **deficit** mental e incapacidade física, não por defeito da raça, mas por causa do estômago vazio. Não seria mal da raça, mas da fome (71). Essa carência, para Gilberto Freyre, não se liga exclusivamente à alimentação. As três raças que se miscigenaram no Brasil e seu produto — o **cabra** — "se mostram hoje desprestigiados pelas doenças e pelas condições regionais de vida, mas se revelam, ao mesmo tempo, cheios de possibilidades eugênicas, já esboçadas em antecipações magníficas" (72). Atitude, sem dúvida, mais prudente do que a daqueles que responsabilizam a alimentação por tôdas as mazelas de que sofrem os nordestinos.

Mas, se há quem assim pense, há também os que enaltecem a abundância nordestina. A começar pelo folclore. Leonardo Mota recolheu os seguintes versos: (73)

Quando o inverno é constante,
o sertão é terra santa;
quem vive da agricultura
tem muito tudo que planta;
há fartura e boa safra,
todo pobre pinta a manta...

(68) Citado por Djacir Menezes, «O Outro Nordeste», idem, pág. 50.
(69) «O Outro Nordeste», idem, pág. 51.
(70) Citado por Djacir Menezes, «O Outro Nordeste», idem, pág. 51.
(71) Citado por Djacir Menezes, «O Outro Nordeste», idem, pág. 51.
(72) «Nordeste», idem, pág. 30.
(73) «Cantadores», idem, págs. 142, 143 e 144.

Dá milho, feijão,
tem fruta, tem cana,
melão e banana
arroz e algodão;
as melancias dão
tantas como areia,
o jerimum campeia,
nas roças faz lodo!
Vive o povo todo
de barriga cheia.

Com o inverno se alegra
na mata o bravo veado;
nas locas o caititu
fica todo arrepiado;
salta o mocó no serrote,
quando vê o chão molhado.

Com vinte dias de chuva,
logo após a vaquejada,
chega a fartura do leite,
manteiga, queijo e coalhada!
No tempo da **apartação**
isto é que é festa falada!...

Se pega a chuva em janeiro,
faz o povo a plantação;
em fevereiro ou março
quatro ou cinco limpas dão;
de vinte de abril em diante,
já comem milho e feijão.

Chega a abundância,
reina a alegria,
passa a carestia,
passa a circunstância,
com exuberância
a lavoura duplica
e uma vida rica
passa o sertanejo:
carne gorda e queijo
pamonha e canjica!...

A rapaziada,
quase todo dia,
usa pescaria
e muita caçada;
vida bem folgada
todo mundo passa,
de mel e de caça.
fazem seu vintém,
trajam, passam bem,
não choram desgraça.

Em outro livro de sua lavra, o referido pesquisador transcreve o "regime" alimentar de um caboclo, que procurou o médico sertanejo porque se achava com fastio: — "Seu Dr., de madrugadinha, no quebrar das barra, que os menino vão p'ro chiqueiro das criações, eu pego uma cuia de bom tamanho e bebo ela cheia de leite de cabra. Gosto tanto de leite de cabra, seu Dr.! Mas, sim: quando o dia já amanheceu, que os menino estão tirando os leite das vaca, eu vou p'ro curral e bebo outra cuia de leite de gado. Aí, eu volto p'ra casa, **meus pecado** (a espôsa) já tem passado café e eu tomo a minha palangana de café com leite e faço meu mastigadozinho com tapioca, com queijo. Gosto tanto de queijo, seu Dr., eu não me aparto de queijo. Adispois dêsse café gordo, eu ditrimino os labôro da fazenda inté por volta das 9 hora, que é quando se almoça. No almôço eu como minha carne cozida com meu pirão escaldado, como meu arroz de leite, bebo minha tigela de caldo, como meu pire de doce de mamão. Doce, se tem eu como, também se não tem, também eu não como. Mas, sim: a meio-dia, na quentura do sol, antes de dormir meu sono no alpendre, eu como minha merendazinha: como meu prato de quaiada com rapadura do Cariri e farinha da Serra Grande, como minha tora de queijo assado, tomo meu café com bolacha. Bolacha, se tem eu como, também se não tem, também eu não como. Mas, sim: na janta, das 3 p'r'as 4 hora, eu como meu feijão com carne sêca e toicim, bebo minha tijela de caldo, como meu leite com jirimum. Gosto tanto de jirimum, seu Dr., eu não me aparto de jirimum! Mas, sim: à boca da noite, hora da ceia"... (74). E, para encerrar essa

(74) «No tempo de Lampeão», idem, págs. 173 e 174.

estirada folclórica em favor da abundância de alimentos no interior nordestino, convém citar alguns versos sôbre a alimentação no Piauí (75).

Todo Piauí é digno
de grande admiração,
seu povo é muito cordato,
é forte na criação;
o que mais nos admira
é a sua alimentação.

A carne lá é melhor
do que em qualquer Estado;
lá o gado, pra ser morto,
é primeiro examinado!
Lá, pra boi magro e doente,
urubu já tem mercado...

O leite do Piauí
cria o pequeno inocente,
até ficar babaquara,
todo nutrido e luzente...
Cachorro lá já conhece
leite de vaca doente...

A coalhada saborosa
dá apetite e desejo,
é o regalo da vida
de todo bom sertanejo!
Com batata e jerimum
O Piauí não faz queijo...

Nós lá só comemos peixe
com um dia de pescado,
com dois ainda se come
quando o peixe fresco é assado...
Lá, peixe assim de três dias
gato já tem vomitado...

(75) Leonardo Mota, «Cantadores», idem págs. 140 e 141.

Lá tem plantas como nunca
em outro lugar eu vi,
como algumas que eu conheço
mas aqui nunca comi.
Tudo de lá para mim
é diferente daqui.

Com relação à verdura
Piauí é sem igual,
planta-se com abundância
do centro p'ra Capital,
Por que nos vem a semente
de Paris e Portugal.

Passando para um terreno mais positivo, façamos referência ao que Marco de Macedo, citado por Joaquim Alves, declarou em suas "Observações sôbre as sêcas do Ceará". Os sertanejos, segundo êle, deixam de se dedicar à agricultura não pela esterilidade do solo, mas pela falta de chuva. "A fertilidade é tão prodigiosa que muitas vêzes uma só chuva no ano é suficiente para fazer próspera a indústria pastoril, única ocupação séria dêsses povos centrais, e mesmo fazer vegetar suas pequenas roças de milho e outros legumes. (...) O leite é pela manhã consumido puro ou com abóbora, ou com farinha de mandioca que recebem de distâncias longínquas, assim como as rapaduras, com que adoçam a coalhada que serve de alimento à noite. O leite é dado gratuitamente, não só aos agregados das fazendas, como aos viajantes que o demandam" (76). Êsse mesmo cronista do comêço do Século XIX diz que, "findo o reinado do leite chamado de gado, porque o leite de cabra aparece todo o ano, principia os legumes e hortaliças silvestres ou cultivados em pequena escala. Os tubérculos vegetais, os melões e as melancias e, em último lugar, vem o reinado dos peixes que se reproduzem nos rios de uma maneira prodigiosa e se conservam nos poços de onde são extraídos completamente, a exceção de alguns que escapam por meios providenciais para a reprodução da espécie. Esgotados os grandes recursos, a pobreza

(76) Citado em «História das Sêcas», monografia nº 23, 1º volume, da «Grande História do Ceará», sob a responsabilidade do Instituto do Ceará (Histórico, Geográfico e Antropológico), edição do Instituto do Ceará, Fortaleza, 1953, pág. 175.

acha meios de sua alimentação nas aves domésticas, nos rebanhos de suas miúças que se reproduzem nesses lugares, como em parte alguma do mundo, na caça, no mel de abelha selvagem, na indústria fabril e extrativa e, finalmente, no trabalho manual, cujo salário é mesquinho e corresponde à facilidade de alimentação dos habitantes. As famílias abastadas fazem consistir a maior parte de seus alimentos nas carnes de miúças e sobretudo na do armênio, que no Ceará, excede em sabor às carnes do restante do mundo e só encontrando rival nas carnes do armênio inglês" (77).

M. Rodrigues de Melo, estudioso das coisas nordestinas, assim descreve a vida sertaneja: — "O dia começava às duas horas da madrugada, com o Ofício de Nossa Senhora, a família tôda rezando, tendo à frente o pai e a mãe. Às quatro horas tinha início o trabalho, largando para o almôço às sete horas, quando novamente rezavam:

Bendito, louvado seja
O Santíssimo Sacramento,
que no céu me dê a glória
e na terra o alimento.

Êsse almôço era comumente de leite, coalhada, carne assada e farinha de mandioca. O jantar, diferente do de hoje, não só no horário como na qualidade e quantidade, era de modo invariável às doze horas, servindo-se a família de feijão com carne, pirão escaldado ou sôlto, corredor de boi gordo com rapadura do Cariri, um prato de caldo como sobremesa, e depois chá ou café, conforme o regime da casa. Às sete horas da noite, (...) era a ceia constituída de coalhada com muita nata, rapadura e farinha. Depois da coalhada vinham as histórias de trancoso, as advinhações, ora ao estalar das vagens sêcas de feijão, nas debulhas coletivas, ora ao ruco-ruco das espigas de milho. Nos anos de bom inverno, um dia outro não fazia-se uma taxada de **queijo de fogo** para a família almoçar com rapadura e farofa de cascão do próprio queijo raspada com leque. Leque era um instrumento de ferro com a extremidade côncava para raspar o cascão do queijo grudado no fundo do tacho. Antes do tacho de cobre usava-se a tijela de barro para fazer queijo de fogo ou de manteiga. Êsse queijo feito assim pelos processos mais rudimentares,

(77) Citado em «História das Sêcas», idem, págs. 177 e 178.

durava mais de um ano e não criava cascão grosso e duro. Em compensação, nesse tempo, não se vendia manteiga, sendo a nata do leite guardada e salgada exclusivamente para fazer manteiga e esta para cozinhar o queijo. Compreende-se bem porque antigamente se fazia queijo até de quarenta quilos. Havia três qualidades de queijo, no antigo sertão: de fogo ou de manteiga, coalho e prensa. Prensa era um pequeno aparêlho de madeira com um fuso imitando uma prensa de escritório" (78). É do mesmo autor êste outro depoimento: — "Sob o ponto de vista alimentar, o seu regime mantém-se fiel durante a vida aos padrões do patriarcado rural do nordeste. Senão vejamos: — às 7 horas, almôço, constituído de sôpa de leite com pão de milho, tapioca, ovos cozidos, queijo e café; a uma hora da tarde, jantar, constituído de feijoada, pirão de carne cozida, corredor, graxa, tutano com rapadura e farinha de mandioca; às sete horas da noite, coalhada, tapioca, queijo assado, café em pouca quantidade. Não era gastrônomo. Comia pouco" (79).

A resistência física do sertanejo sòmente assim se explica, a despeito dos detratores de seu regime alimentar. Resistência essa que Djacir Menezes reconhece, proclamando: — "A prova da resistência física e energia moral do sertanejo é inconteste. São causas de ordem política e social que mantém o Nordeste em situação inferior, enquanto seus malsinadores apressam-se em disfarçar as causas verdadeiras" (80). E não é para causar admiração êsse ponto de vista de Djacir Menezes, pois Capistrano de Abreu já dissera que o Nordeste "bastava-se a si mesmo" (81). Essa afirmação do velho historiador do Brasil colonial, perigosa se generalizada, parece confirmar aquela outra de Pero Vaz de Caminha, de que os índios eram "rijos e nédios". Ambos verdadeiros se atentarmos para a época em que foram escritas e para a fase a que se referiam.

---

(78) «Patriarcas e Carreiros», 2ª edição, Irmãos Pongetti, Rio de Janeiro, 1954, págs. 154 a 156.

(79) «Patriarcas e Carreiros», idem, pág. 98. O autor se refere, no trecho transcrito, ao regime alimentar do Cel. José Bezerra de Araújo Galvão, patriarca de Currais Novos, Rio Grande do Norte.

(80) «O Outro Nordeste» idem, págs. 89 e 90.

(81) Citado por Gilberto Freyre, «Região e Tradição — Região, Tradição e Cozinha», idem, pág. 205.

Joaquim Alves, sustentando embora a teoria contrária à abundância da alimentação nordestina, nem porisso se furta de afirmar que a atual resistência do sertanejo ainda é uma herança dos antepassados bem alimentados em "um período de fartura que desapareceu há mais de meio século" (82). Admitindo essa opinião como absolutamente verdadeira, ainda assim concluiríamos pela insuficiência, nunca pela impropriedade da alimentação sertaneja, como alguns pretendem. O que poderá ser admitido como razoável é que "os rebanhos se reproduzem em uma progressão que não acompanha o crescimento demográfico", (83) fato, aliás, não peculiar ao Nordeste, nem mesmo ao Brasil, mas a todo o mundo. Se aqui sentimos mais agudamente a conseqüência dessa desigualdade de crescimento, é também porque no depoimento de Ferdinand Denis, que nos visitou na primeira metade do século passado, a carne constituía a base principal das nossas refeições e o cearense dela se servia três vêzes por dia, ajuntando-lhe farinha de mandioca, arroz, feijão e, algumas vêzes, milho (84).

Parece, pois, não ser temerário concluir, com Josué de Castro, nem sempre otimista a êste respeito, que a alimentação nordestina é "sóbria, porém equilibrada, a qual constitui um bom exemplo de como pode um grupo humano retirar de um meio pobre recursos adequados às necessidades básicas de sua vida" (85). Ou, com A. da Silva Mello, que "o sertanejo pode servir de exemplo, condicionando a sua dieta frugal à manutenção do corpo magro mas forte e resistente" (86).

4 — DE QUE SE ALIMENTA O NORDESTINO

Ora, a criação de gado sempre foi a principal ocupação do homem do Nordeste sêco. Seria, pois, natural, que tirasse do gado a sua sustentação e dêle fizesse a sua base alimentar.

(82) «História das Sêcas», idem, pág. 179.

(83) Joaquim Alves, «História das Sêcas», idem, pág. 178.

(84) Citado por Joaquim Alves e traduzido por Dolor Barreira, «História das Sêcas», idem, pág. 115.

(85) «Geografia da Fome», Livraria Editôra Casa do Estudante do Brasil», Rio de Janeiro, s/d, pág. 166.

(86) «Nordeste Brasileiro», José Olímpio Editôra, Rio de Janeiro, 1953, pág. 12.

Essa importância é de tal monta que levou um historiador da categoria de Capistrano de Abreu a admitir um ciclo tìpicamente nosso, o do gado ou do couro. De gado era a carne verde que comíamos e a carne sêca que fabricávamos. De couro eram as vestes, as alpercatas, o chapéu, as camas, o assento das cadeiras, as portas e janelas da casa, a "borracha" ou depósito de água, as cordas, os arreios, quase tudo enfim. "O amor à terra do bêrço — uma das nossas constantes, felizmente — ainda fixa alguns raros habitantes que se obstinam em criar gado", (87) afirmou Tollenare, outro estrangeiro que nos visitou no século passado. Não só criar, mas consumir, gerando uma predileção que não se acaba assim tão fàcilmente, a ponto de nosso folclore registrar essa quadra: (88)

Há duas coisa no mundo
que me faz andar a pé:
carne gorda com farinha,
toicim de porco baé.

Ou êsse adágio, tão nosso pela origem e pela vivência: — "Pobre comendo galinha é sinal que não tem dinheiro para comprar carne" (89).

Ou, ainda, essa oitava de Inácio da Catingueira, em célebre desafio: (90)

Há dez coisa neste mundo
que tôda gente procura:
é dinheiro e é bondade,
água fria e formosura,
cavalo bom e mulhé,
requeijão com rapadura,
morá, sem sê agregado,
comê carne com gordura...

E, mais, êsses versos de Anselmo Vieira: (91)

(87) Citado por Joaquim Alves, «História das Sêcas», idem, pág. 105.
(88) Recolhido por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 340.
(89) Recolhido por Leonardo Mota, «No tem de Lampeão», idem, pág. 157.
(90) Recolhida por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 157.
(91) Também recolhidos por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 183.

A muié, assim que casa,
tudo pede e tudo qué:
qué a carne e a farinha,
qué o doce e o café,
qué a saia e a camisa,
qué a chinela p'r'o pé...
saia, dadonde saí,
venha dadonde vinhé...
Eu tou muito acostumado
com peitica de muié!

Mas, não só de carne vive o nordestino. Há que registrar, também, o consumo de farinha de mandioca, principalmente (mas não exclusivamente) na zona litorânea, assim como o do milho e do leite, mais acentuadamente no sertão (92).

Leonardo Mota, em suas andanças pelas diferentes regiões sertanejas, certa feita teve de almoçar em uma fazenda de Tamboril, no Ceará. "Sôbre a mesa — registrou o aludido pesquisador — estavam a carne assada e o pirão de leite, manjar preferido e gabado pelo defunto Presidente Afonso Pena, ao visitar Quixadá. Um pote de coalhada desafiava também o apetite mais voraz. Pedaços de rapadura coroavam uma cuia de farinha" (93).

E, por falar em farinha, não seria justo deixar de tratar, de modo especial, dêsse alimento nordestino. Joaquim Alves depõe a respeito: — "Verifica-se, na primeira metade do século XVIII, a importância que a farinha de mandioca exercia na alimentação do povo, constituindo o elemento indispensável ao sustento das populações até o século XIX" (94). O folclore o confirma: (95)

Macaco come banana,
saruê come galinha,
jumento come até pedra,
a gente come farinha.

(92) Renato Sousa Lopes, «A Alimentação do Brasileiro», citado por Djacir Menezes, «O Outro Nordeste», idem, pág. 52.

(93) «Cantadores», idem, pág. 297.

(94) «História das Sêcas», idem, pág. 40 e 41.

(95) Recolhido por Leonardo Mota, «No tempo de Lampeão», idem, pág. 146.

Referência especial merece, ainda, o leite de cabra, já apreciado neste estudo através de vários depoimentos sôbre a alimentação nordestina. Leite por assim dizer caluniado, por nutricionistas de fora, mas que se vem reabilitando ùltimamente (96).

Ainda mais quanto a frutas é que a alimentação sertaneja vem sendo considerada deficiente. O adágio "chuva no Ceará é fruita" (97) fornece-nos uma idéia dêsse ponto de vista. Nem por isso o Nordeste sêco é ausente de frutas, a despeito da opinião pessimista de Josué de Castro (98). Pelo contrário, pode-se dizer que é rico de frutas gostosas, definitivamente incorporadas à tradição da cozinha portuguêsa, principalmente depois da implantação do gêlo no Brasil (99). O cantador Neco Martins, das bandas de São Gonçalo do Amarante, assim relacionou as frutas do Ceará: (100)

Tem laranja, manga, jaca,
abacate, sapoti,
graviola, jenipapo,
ananás, abacaxi,
uvas e maracujá,
goiaba, bacumixá,
condessa e araticum,
catolé, côco, melão,
iaracatiá e mamão,
melancia e jerimum.

Eis as frutas do sertão
e da praia que eu prefiro:
caju, banana e juá,
maracujá-de-suspiro,
pitanga, ameixa, cajá,
mari, roseta, araçá,
dendê, palmeira, açaí
do sertão jerematai a,
guajiru, fruta-da-praia,
manipuçá, murici.

(96) J. Figueiredo Filho, «Robustez infantil e leite de cabra», in «O Nordeste» de Fortaleza.

(97) Citado por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 353.

(98) «Geografia da Fome», idem, pág. 158.

(99) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 20.

(100) Leonardo Mota, «Cantadores», idem, págs. 144 e 145.

Fruta de cipó-de-rio,
oiti e mandacaru,
ata, axichá, trapiá,
de veado e coaçu
canapum, batinga, ubaia,
e melancia-da-praia,
mapirunga e guabiraba,
murta, fruta-de-marfim,
jatobá acho mais ruim
do que pitomba e mangaba.

Já falamos da carne de gado mais demoradamente, e do leite e seus derivados, embora de raspão. Para corrigir êsse aligeiramento, pelo menos em parte, vale a pena registrar o que foi dito dêsse gênero de alimentos no sertão através de versos do cantador Pedro Nonato (101).

A tal sêca dos três oito (102)
serviu-me até de gracejo:
quando eu queria cajá,
o meu rebôlo era queijo...

Eu nasci de sete mês,
fui criado sem mamá,
mamei leite de cem vaca
na porteira do currá.

A fartura do sertão
é leite, é coaiada, é queijo;
do meio da sêca em diante,
outra fartura eu não vejo.

Não estaria completa esta lista de alimentos do Nordeste sêco se não tratássemos especìficamente do feijão e do milho. Do primeiro, o folclore registra o adágio "feijão é que escora casa", (103) assim como esta quadra de Pedro Nonato, que por si mostra a importância dessa leguminosa na culinária nordestina: (104)

(101) Recolhidos por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, págs. 87 e 88.
(102) Ocorrida no trágico ano de 1888.
(103) Leonardo Mota», «No tempo de Lampeão», idem, pág. 158.
(104) Recolhido por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 89.

Me dizem que sou pretinho,
eu não sou pretinho não:
foi o sol que me queimou
numa apanha de feijão.

Ao segundo alimento, o mesmo Pedro Nonato assim se refere através dêsses versos: (105)

Me dizem que eu não trabaio,
que eu não sustento o meu brio...
Assim mêrmo preguiçoso
sustento muié e fio!
No ano que eu não trabaio,
planto dez quarta de mio,
quando acaba inda hai quem diga
que o nêgo véio é vadio,
mas eu sou é trem de ferro:
só corro atrás dos meus trio...

Os dois — feijão e milho — andam quase sempre juntos na mesa do sertanejo nordestino e, às vêzes, no folclore regional. "Sogro e sogra, milho e feijão só dá resultado debaixo do chão" — foi o ditado recolhido por Leonardo Mota, (106) que registrou também essa sextilha do cego Sinfrônio: (107)

Esta minha rebequinha
é meus pés e minha mão,
minha foice e meu machado,
é meu mio e meu feijão,
é minha planta de fumo,
minha safra de algodão...

5 — RESUMINDO

Para obter essa "sóbria porém equilibrada" maneira de alimentar-se, como o classificou Josué de Castro, o nordestino utiliza "o pilão de pau, o grande, para pilar milho e o

(105) Recolhido por Leonardo Mota, «Cantadores», idem, pág. 90.
(106) «No tempo de Lampeão», idem, pág. 154.
(107) «Cantadores», idem, pág. 16.

pequeno, para machucar tempêro; a colher-de-pau — a grande e a pequena — considerada insubstituível para mexer certos doces; o quengo de côco; o raspador de côco; o ralo; a urupema; a peneira de taquara; o abano. A fôlha de bananeira é indispensável na apresentação ortodoxa da tapioca molhada; a palha de milho, na apresentação da pamonha" (108).

Mas essa culinária e seus instrumentos sofreram, a partir do meado do século passado, a competição agranfinada dos pasteleiros e confeiteiros franceses, com seus figos, passas, ameixas e petrechos(109). E hoje está desaparecendo, com a concorrência impiedosa da lataria norte-americana. Por isso lamentamos que nisto, principalmente nisto, não se manifeste um apurado patriotismo, vero nacionalismo, a salvar o que resta ainda de tão caras tradições. Mentalidade que se tem manifestado até mesmo na criminosa substituição das velhas árvores da região por **ficus-benjamim, eucaliptus,** etc., esquecida de que "não se brinca em vão, ou sem correr algum risco sério, com a vida vegetal de uma região; que esta, afetada na sua interdependência de relações por planta estranha ou por animal intruso, que se torne predominante, pode desequilibrar-se a ponto de perturbar o próprio homem na sua economia e nas suas fontes mais puras de subsistência" (110). Seria mister preservar o que sobreviveu dessa culinária "menos opulenta, porém mais equilibrada", (111) fruto, talvez, da ação da dona de casa branca, espôsa cristã do colono, sem predominância das negras ou índias, (112) pois que uma das diferenças entre o Nordeste açucareiro e o Nordeste sêco é que naquele foi figura de primeira grandeza a mãe-preta, enquanto no segundo a comadre-cabra fêz as vêzes daquela (113). A cozinha de uma casa, mesmo senhorial, era freqüentada por "senhoras brancas e até ricas", bem como por "iaiás brancas, mas pobres — solteironas e viúvas sem outro meio de vida" que o da arte culinária (114).

---

(108) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 52.

(109) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 76.

(110) Gilberto Freyre, «Nordeste», idem, pág. 71.

(111) Assim pensa não só Josué de Castro, mas Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 37.

(112) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 37.

(113) Gilberto Freyre, «Nordeste», idem, pág. 34.

(114) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 72.

Marx Nordau, citando Ribou, diz que a hereditariedade está para a espécie assim como a memória está para o indivíduo (115). É mister resguardá-la de influências descaracterizadoras, embora sem enveredar pela xenofobia, para que um povo possa sobreviver, projetando-se no futuro à luz do passado.

É porisso que ainda hoje, malgrado todo êsse processo de descaracterização de nossa cozinha, sentimos "um gôsto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bôlo por uma receita velha de avó" (116). E foi-me reservada a alegria de possuir, após a morte de minha saudosa mãe, o centenário livro de receitas de minha avó materna, Dona Roberta Francisca Coelho Soriano, de velha estirpe nordestina. Jóia de si tão preciosa, fêz-me escrever, como modesta apresentação, estas palavras, que se aproximam do fim.

Redigido o velho manuscrito em linguagem simplória, ainda com as medidas vigorantes na época em que foi escrito, fiz questão de não alterar-lhe a forma, para a preservação total de sua pureza primitiva. E, assim, lanço ao público mais êste caderno de velhas receitas nordestinas, na convicção de que, impondo-se ao brasileiro "o balanço dos seus recursos regionais de cozinha e de doçaria, para que resulte mais claro, mais nítido e mais concreto do que por simples conhecimento de oitiva o que já podemos apresentar como verdadeiramente nosso, em assunto de mesa e de sobremesa", (117) não nos devemos envergonhar das receitas que, por escrito ou na tradição oral, nossos antepassados nos legaram.

III — RECEITAS

1 — BEBIDA

GENGIBIRRA

Para uma lata de água (lata das de querosene), quatro rapaduras grandes, um abacaxi com casca (laranja ou outra fruta ácida também serve), bem picado. Uma palma grande de gengibre, um pouco de cravo e erva-doce.

(115) Referido por Leonardo Mota, «Violeiros do Norte», idem, pág. 218.
(116) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 26.
(117) Gilberto Freyre, «Açúcar», idem, pág. 28.

Põe-se tudo de infusão pela manhã e à tarde bota-se uma colher de sopa de fermento (de padaria).

No outro dia pela manhã mexe-se bem e, à tarde, coa-se e põe-se em garrafas bem arrolhadas (se possível, amarram-se as rôlhas com cordões). Dura ao máximo dois dias depois de pronta.

2 — BISCOITOS

BISCOITOS

Oito ovos, uma libra de açúcar, farinha de trigo quanto engrosse; depois de assado unta-se com manteiga.

SEQUILHOS

Uma libra de açúcar feito em calda em ponto de pasta, uma libra de farinha de trigo, oito ovos, cravo e canela que faça o tempêro conforme queira e um pouco de manteiga. Deita-se a calda em uma vasilha vidrada para esfriar e, depois de fria, deita-se o mencionado dentro que fique em forma que se possa rolar; nas vasilhas em que se assar polvilha-se com farinha de trigo, e faz-se de tôda qualidade conforme quiser.

BROINHAS DE CÔCO

Tome-se uma libra de côco ralado, uma libra e uma quarta de açúcar branco, quatro ovos, sendo um sem clara, e raspas de mandioca; misture-se e proceda-se em tudo como com as queijadas, fazendo-se as broinhas na palma da mão.

BEIJOS DE FREIRA

Bata-se uma libra de açúcar fino com quatro claras de ovos até que fique tudo bem ligado, ajuntem-lhe um pouco de sumo de limão meio maduro e um bocadinho de sumo da casca exterior que se extrairá levemente com as costas de uma faca. Ponha-se a massa em pequenos bolinhos sôbre papel, metam-se

no tabuleiro e vão ao forno, que não deve estar muito quente. Se forem precisas mais claras de ovos, ajuntem-se-lhe, tendo atenção a que a massa deve ficar sôbre o duro.

BISCOITOS DE LEITE

Uma libra de açúcar, uma libra de manteiga, meio quartilho de leite e três libras de farinha de trigo, amassa-se tudo e, depois de bem ligado, estende-se a massa e corta-se em bolinhos pequenos redondos, cozam-no no forno.

RÔSCAS DOCES

Tomem uma libra de fermento de pão alvo, quatro libras de farinha de trigo peneirada, uma quarta de banha de porco fresca ou manteiga de vaca, lavada, seis gemas, três claras de ovos, erva-doce, quanto baste de sal, algum leite e água quente, depois façam as rôscas e cozam-nas no forno.

BISCOITOS DE ARARUTA

Tomem uma libra de farinha de araruta, duas boas colheres de manteiga de vaca, uma quarta de açúcar refinado e quanto baste de erva-doce, amasse-se tudo isto com quantos ovos quiserem, e logo que a massa estiver bem combinada, formem-se os biscoitos e cozam-se no forno, a fogo moderado.

RAIVAS

Em três arráteis de farinha de trigo, se deita um de açúcar em pó e doze ovos, sendo seis com claras, canela para tempêro e um arrátel de manteiga derretida, depois de bem unido tudo e amassado (não é preciso com muito trabalho), se fazem argolinhas desta massa, ou bolinhas redondas chamadas raivas.

São raivas, sim, porém que nos dão gôsto,
Quando por mãos de anéis é seu composto.
Metam-se em forno brando e, quando vão alourando,
Tiram-se para fora e provam-se tôdas.

3 — BOLOS

BOLINHOS DOCES

Uma dúzia de ovos, uma libra de açúcar, meia de banha de porco; do açúcar faz-se o mel, com o ponto bem apertado, e a massa pisa-se no pilão, que fique bem macia, isto é, quando se faz no mesmo dia, porém nunca ficam bons e para ficarem bem fofinhos faz-se por certo como acima fica dito, e duas dúzias de ovos bem batidos como para pão-de-ló, e com o mel dentro amassa-se que fique mole que segure uma cruz feita, e bota-se no sol. o outro dia amassa-se e torna-se a botar no sol. No outro dia, que completam três dias, amanhece muito fôfo, torna-se a amassar e bota-se os temperos e pode se fazer; a massa que se deve botar é goma.

BÔLO DE BACIA

O preparo desta massa é igual ao do bôlo de S. João, que adiante se vê. O açúcar deve ser refinado; as bacias, quando estiverem com os bolos, não se bate com elas e nem se arrasta. A massa é de mandioca pura, que deve ser bem lavada até tirar o azedume, mudando-se a água, depois espremendo-se em uma toalha, sêca ao sol e bem peneirada; o bôlo faz-se com duas dúzias de ovos, sendo meia com clara e os mais sem ela, batendo-se os ovos e, quando estiverem bem batidos, ajunta-se-lhes libra e meia de açúcar e continua-se a bater, juntando-se-lhe depois libra e meia de manteiga e continua-se, da mesma maneira, a bater, juntando-se-lhe por fim a massa quando tudo estiver batido. Deita-se na bacia e vai-se ao fogo; a massa deve ser uma libra e meia, mal pesada, e será pisada no pilão depois de que peneirada em peneira de sêda ou de cabêlo, na ocasião de se deitar no bôlo; o forno deve ser esperto de maneira que o bôlo fique mais tostado do que amarelo. Quando se deitar a massa na bacia mexe-se bem e vai sem demora para o forno e êste já deve estar pronto.

BÔLO DE S. JOÃO

Três libras de massa de mandioca mole; esta massa torna-se a passar em uma urupemba fina, deixa-se assentar a goma

na vasilha depois de que escorre-se a água fora, e deita-se mais água, isto por duas ou três vêzes, e depois deita-se em um saco limpo, ata-se a bôca e deita-se dentro da água, e lava-se a massa até que fique sem azedume; isto feito torça-se o saco bem até que escorra tôda a água. Tire-se do saco e torça-se em porções pequenas em uma toalha até que fique bem sêco, depois disto deita-se a massa em um guardanapo estendido em uma bandeja ao sol até que seque. A mandioca pisa-se. Depois de assim preparada esta massa, deita-se em um alguidar, deitam-se duas xícaras de leite de côco, amassando esta bem, e depois deita-se uma libra de manteiga, duas dúzias de gemas de ovos e bate-se por um quarto de hora, deita-se depois libra e meia de açúcar, tornando-se a bater um pouco, depois se deita um pouco de leite de côco de sorte que esta massa não fique nem muito dura nem mole;; feito isto está pronto o bôlo, deita-se em uma bacia untada de manteiga, forrada de fôlha de bananeira, vão ao forno que não deve ser muito quente, vai ao forno como o bôlo de bacia.

ESQUECIDOS

Em uma libra de açúcar deita-se oito ovos, sendo que só dois inteiros, bate-se em um alguidar com uma colher de pau até que fique bem grosso, deita-se farinha de trigo, quanto baste para fazer desta massa vários ramos; os flandres em que se terão de assar devem ser bem polvilhados de farinha de trigo. Adverte-se que em falta de farinha de trigo, também serve aparas de mandioca ou macaxeira.

BOLOS DE AMOR

Em uma libra de açúcar bote-se meia libra de manteiga, seis ovos, sendo dois com claras e quatro só as gemas, com os mesmos temperos, água de flor, cravo e erva-doce, botá-se farinha, de sorte que, fazendo-se umas bolas nas mãos, se porão em tábuas sôbre ela vários chavãos ou marcadores, e serão estas bolas unidas de sorte que não rachem, sendo a massa batida em um alguidar com colher de pau, enquanto estiver só o açúcar, manteiga e ovos e quando fôr para o forno, então, se porão as bolas em forma sobre dita. É variável a conta. Deve a massa em tal proporção que não desmanche o feitio que lhe deixar o chavão.

BOLOS DE CRAVO

Uma libra de açúcar, uma libra de farinha, cinco ovos e cravo quanto baste para temperar conforme a porção dos bolos, que saiba o cravo.

Deita-se tudo isto junto em uma vasilha vidrada e amassa-se com as mãos da forma que se amassa pão e na ocasião de enrolar polvilha-se as mãos com farinha de trigo e faz-se a qualidade que se quer, conforme o gôsto.

BOLOS DE RAIVA

Três quartas de açúcar, uma quarta de farinha, uma quarta de manteiga, uma porçãozinha de canela, quatro ovos, sendo dois com claras e dois sem elas. Deita-se em uma bacia vidrada e amassa-se à espécie de empada até ligar. Os bolos são quadrados e redondos conforme o gôsto que se quer, feitos na palma da mão. A bacia em que se tem de assar forra-se com papel branco, a fim de não pegar.

BOLOS QUEIJADAS

Uma libra de açúcar, um côco sêco ralado e faz-se à espécie de uma cocada sem ponto que fique sêca. Deita-se oito ovos com clara e gema, e deita-se um pouco de farinha de trigo que fique duro, depois do que deita-se com uma colher conforme os volumes que se quer maior ou menor, polvilha-se a bandeja com farinha de trigo e deita-se a assar.

BOM BOCADO DE QUEIJO

Uma libra de açúcar feito em calda em ponto de pasta, meia libra de manteiga, dez ovos sem claras, uma libra de farinha de trigo, uma quarta de requeijão ralado, nas fôrmas em que se tem de assar, untando-se de manteiga de vaca, lavada, deita-se a calda a esfriar em um vasilha vidrada, junta-se tudo isto e bate-se com uma colher de pau. No temperar da calda do açúcar deita-se uma porção de água de flor.

QUEIJADAS POR OUTRA FORMA

Em uma libra de açúcar bota-se um côco sêco ralado sem

ponto que fique sêco. Deita-se oito ovos e um pouco de farinha de trigo, que fique a massa em ponto como para pão. Depois corta-se várias galanterias (isto depois de espichada a massa com um pau sôbre uma tábua) e bota-se o doce sôbre a massa cortada. Polvilha-se com canela, unta-se com gemas de ovos batidas e vai para o forno. A bandeja em que se assa, polvilha-se com farinha e, depois de assadas, deita-se açúcar por cima.

BOMBOCADO DE CÔCO

Em duas libras de açúcar pôsto em ponto de ajuntar, deitem uma quarta de manteiga de vaca, lavada, uma quarta de farinha de trigo, dez gemas e cinco claras de ovos batidos, e um côco ralado; depois de tudo bem amassado e misturado deite-se nas fôrmas untadas com manteiga e cozam-se no forno como tem já declarado.

PÃO DE LÓ DE MANTEIGA

Uma libra de açúcar, leva uma dúzia de ovos e só se deitam dois com claras, e depois de batidos os ovos lava-se uma libra de manteiga bem lavada e escorrida, una-se à manteiga uma libra de farinha, depois unida com a mesma massa; na forma que se há de cozinhar, bota-se em latas e vai ao forno a cozinhar, deve-se deitar um bocado de erva-doce, canela, água de flor.

PÃO DE LÓ DE MANTEIGA POR OUTRA FORMA

Bate-se uma dúzia de gemas de ovos com uma libra de açúcar, claras em outra vasilha à parte, depois de estar ambas bem batidas, isto é, em ponto, as segundas com as primeiras, reúne-se bem e deita-se uma libra de farinha e outra de manteiga lavada e vai logo para o forno. Outros fazem batendo as gemas com as claras logo, porém fica sempre com catinga de ovos e às vêzes costuma assentar, por isso é bom bater-se separado, por via de dúvidas.

BOLOS DE TAPIOCA ESCALDADOS NO FORNO

Duas libras de tapioca, molha-se com um pouco de água e deixa-se inchar e deita-se um bocado de erva-doce, depois deita-se um pouco de leite de côco ou de vaca e nove ovos,

sendo seis sem claras e três com elas, deita-se meia quarta de manteiga e um bocadinho de água de sal para temperar, depois de bem amassado deita-se umas fôlhas de bananeira em latas, e unta-se as fôlhas com manteiga e põe-se a massa conforme o tamanho que se quer fazer os bolos e vai-se ao forno mesmo nas fôlhas; deve-se separar os bolos uns dos outros, pois incham muito.

PÃO DE LÓ DE PUBA

Uma dúzia de ovos, sendo quatro com clara, meia libra de manteiga, três quartas de açúcar, bote-se em uma vasilha, bate-se e depois de bem batidos deita-se uma libra de massa de puba; misture-se bem, bota-se em uma bacia untada de manteiga e manda-se a oforno. A massa deve ser bem lavada, estendida em uma bandeja e posta ao sol para enxugar um pouco.

PÃO DE LÓ FÔFO

Em uma dúzia de ovos, deita-se meia libra de açúcar, quando estiver bem batido bota-se um pouco de canela e meia libra de farinha de trigo, mexe-se bem até ficar bem misturado, bota-se nas bacias que já devem estar untadas de manteiga e vai ao forno.

BOLOS DE EFES E ERRES

Um prato de goma (que são três libras) passado por peneira fina posta em uma gamela, uma garrafa de água e outra de gordura em uma panela a ferver, já a goma deve estar temperada de canela e erva-doce bem moída, deite aquêle fervente na goma e outro mexa com uma colher de pau deixando sair o vapor, um pouco d'água; já temos de parte quatro dúzias de ovos que se vai deitando aos poucos e amassando e será bom tirar um pouco das claras e quando estiver bem combinada vai deitando-se aos pouquinhos com as colherinhas em latas, as latas já hão de estar polvilhadas de goma e vão ao forno, que deve estar de boa temperatura, e estando côr de sovada e durozinho pode tirar, deitem nos pratos, depois à mesa, e sirva-se com chá ou café.

BOLINHOS DE MILHO

Soca-se meia medida de milho e, tirado o fubá, vá com êle ao tacho, até que mude de côr, não deixando torrar, a massa deve ser bem fina. Ponha-se ao fogo uma libra de açúcar e, logo que fique o mel grosso, tire-se e misture-se com a massa, a qual se vai quebrando nas mãos para não ficar caroçudo, depois vai-se deitando gemas de ôvo, leite grosso de côco, manteiga, erva-doce e cravo socado, de forma que não fique muito duro para não rachar, faz-se os bolinhos e é levado ao forno em fôlhas de bananeira.

BÔLO FRANCÊS

Meia libra de manteiga, oito ovos, sendo um com clara, oito colheres de sopa bem cheias de açúcar refinado, bate-se bem, depois então deita-se a manteiga bem lavada e bate-se de nôvo muito bem, e quando estiver para ir ao forno deite-se oito colheres de farinha de trigo não muito cheias, então deite-se na bacia untada de manteiga para ir ao forno.

BÔLO INGLÊS

Bate-se uma dúzia de ovos com uma libra de açúcar, como para pão-de-ló, depois de bem batidos deita-se uma libra de manteiga lavada, torna-se a bater bem e quando estiver o forno pronto junta-se três quartas de farinha de trigo, deita-se na fôrma untada de manteiga e vai ao forno.

APRESSADAS

Misture-se em uma bacia uma libra de açúcar, uma libra de farinha de araruta, doze gemas e claras de ovos, bate-se tudo até rebentarem bôlhas e mande-se ao forno em vasilha própria untada de manteiga.

APRESSADAS POR OUTRO MODO

Um prato de polvilho, meio prato de queijo ralado, meia xícara de manteiga, meia xícara de banha de porco, um pires de açúcar fino e quatro ovos; amassa-se tudo com leite e tempere-se de sal e cravo e proceda-se como se disse anteriormente.

BEM CASADOS

Tomem libra e meia de açúcar em ponto de calda, e depois desta estar fria deitem-lhe um bom quartilho de leite fresco de vaca e doze gemas de ovos batidos, mexa-se e volte assim ao fogo a engrossar com farinha fina de arroz, sem que se deixe ficar a massa dura, e então lhe ajuntarão água de flor de laranja; dêste modo se forma uma espécie de nata, com a qual se encherão logo fôrmas pequeninas para se cozerem no forno de fogo brando.

BÔLO DE OVOS

Deitem-se vinte e quatro ou vinte e seis gemas de ovos bem batidas em um tacho pequeno, que já deve estar ao fogo com açúcar em ponto de espadana; à medida que se forem cozendo vá bolindo com o tacho para não pegar a mistura, estando coalhada, escorre-se o resto da calda, e volte a massa ao fogo a tomar côr; vire-se depois em um prato e ponha-se a corar no tacho do outro lado, deitando-se-lhe um pouco de calda por cima. Depois de corado passa-se para o prato com canela por cima.

BOMBOCADOS DE OVOS RECHEADOS

Ponha-se em uma bacia duas ou três pastas de ovos feitas como se fôssem para bolos de ovos, misture-se e bata-se à parte uma libra de açúcar em ponto de calda, uma libra de côco ralado e quatro gemas de ovos e cozam-se estas espécies. Deite-se depois esta massa no meio das pastas e cubra-se com a metade das mesmas pelo modo por que se encaram os **fartens** e vai ao forno. Estando prontos, partem-se como **fartens** e voltam ao forno a enxugar. Note-se que as pastas devem ser postas sôbre fôlhas de bananeira.

BÔLO DE ARROZ

Tomem vinte e quatro ovos, duas libras de açúcar branco e limpo, e batam tudo junto como se fôsse para pão-de-ló; depois ajuntem-lhe uma libra e uma quarta de farinha fina de arroz, uma libra de manteiga de vaca, canela em pó e água de flor ;estando tudo bem combinado, deite-se imediatamente em fôrmas e vão a cozer no forno.

BÔLO DE ARROZ POR OUTRO MODO

Êstes deliciosos bolos fazem-se pondo duas libras de açúcar branco em ponto de calda grossa, a qual, depois de fria, se ajuntam três libras de farinha de arroz peneirada, doze gemas, seis claras de ovos bem batidas, uma libra de massa de cará cozido, numa libra de manteiga de vaca, uma quarta de massa de batata inglêsa cozida e uma quarta de fermento de trigo, e quanto baste de água de sal e erva-doce; desfaz-se então tôda a massa e bata-se esta mistura com colher de pau até que esteja bem combinada e amassada, e assim se deixará em repouso para no dia seguinte se lhe ajuntar ainda água de flor de laranja e ir para o forno (que deve estar em grau de calor elevado), em pequenas fôrmas untadas de manteiga.

BOMBOCADO

Tomem uma libra de açúcar em ponto de fio, trinta ovos com claras e três sem elas, uma quarta de manteiga, uma quarta de queijo-do-reino ralado e uma quarta de farinha de trigo peneirada; batam-se os ovos bem e acrescente-se-lhe a manteiga, a farinha, o queijo e depois de tudo muito batido deite-se nas fôrmas untadas de manteiga e cozam-se no forno.

PÃO DE LÓ DO CÉU

Em duas libras de açúcar limpo e pôsto em ponto de pasta, deite-se uma libra de amêndoas doces descascadas e bem pisadas, uma libra de cidrão ralado ou pisado, doze gemas e duas claras de ovos batidos; vai tudo isto ao fogo para apertar o ponto e vai-se-lhe deitando uma libra de farinha de trigo peneirada; logo que a mistura estiver grossa despeje-se em uma fôrma forrada de papel untado de manteiga e coza-se no forno, do mesmo modo que o pudim.

DESMAMADOS

A duas libras de açúcar reduzido a calda grossa, ajunte-se uma garrafa de leite, meia libra de farinha de arroz peneirado ou fubá de milho, meio côco ralado, meia libra de manteiga; bate-se tudo muito bem em um tacho, para fazer

o angu, e ponha-se no fogo, depois ajuntem-se-lhe seis ovos, ou os que quiser, sendo sempre metade com claras.

BOLOS FOFOS

Tome-se uma libra de açúcar bem sêco e peneirado, uma libra de amêndoas doces, limpas da casca e pisadas, seis gemas, duas claras de ovos batidas, uma quarta de manteiga lavada e quanto baste de farinha de trigo, para fazer massa mole; formem-se os bolos altos com todos êstes ingredientes, arrume-se em bacias ou em tabuleiros de fôlha untados, polvilhem-se com farinha e cozam-se no forno.

BOMBOCADO POR OUTRO MODO

Duas libras de açúcar em ponto brando de refinar, quatro vinténs de queijo ralado, um pedaço de côco ralado, meia quarta de manteiga, meia quarta de farinha de trigo, doze ovos batidos. Depois de tudo misturado deixa-se em repouso por uma hora e vai ao forno em latas untadas com manteiga.

BÔLO DE GOMA SEM DOCE

Dez ovos, sendo três sem claras, bate-se bem até ficar alvo, amassa-se com goma, bota-se sal, gordura de porco, e faz-se os ramos e vão para o forno em fôrmas untadas de gordura.

4 — DOCES

DOCE DE LEITE

Um frasco de leite, leva uma libra e três quartas de açúcar fino e vai ao fogo dar ponto, nunca se deve cessar de mexer para não queimar, quando tem ponto conhece-se logo pois pulam muitos pingos fora, e a grossura é conforme o gôsto de quem faz.

DOCE DE GOIABA DE CAIXÃO

A cada duas libras de massa de goiaba junta-se uma libra de açúcar feito da forma seguinte: cozida a goiaba, peneira-se em peneira fina e espreme-se a massa o mais que puder para

enxugar, e pesa-se, tem-se a libra de açúcar em ponto de espadona alta ao fogo, e quando está neste ponto o açúcar, se bota a massa dentro, mexendo-se com cuidado que se não queime; bota-se-lhe um bocadinho de canela em pó fino e leva-se a ponto de pasta, bota-se logo no caixão que deve estar bem enxuto. Êste doce feito só do miolo da goiaba é superior.

PÊRAS CONFEITADAS

Tomem pêras não muito maduras e aparem as cascas, dêem-lhes um golpe de um lado que as penetrem ao centro, fervam depois em água até se poderem penetrar com um alfinête e neste estado passam para água fria; depois de bem enxutas metem-se em um pano no açúcar cozido no qual fervem cinco ou seis minutos, tiram-se e passam para outro tacho que deve conter açúcar em ponto de refinação para ferverem doze minutos; passado êste tempo tiram-se e polvilham-se com açúcar bem sêco e claro, e mete-se na estufa em tabuleiro de fôlha de ferro. Quando estiverem bem secos podem-se outra vez cobrir com açúcar e prontas que estejam guardem-se em caixas. Por êste sistema também se preparam as maçãs e marmelos.

BABA DE MÔÇA

Faz-se com leite de um côco ralado espremido em um guardanapo, uma libra de açúcar em ponto de pasta e dez gemas de ovos bem batidas; vai-se ao fogo em um tacho, até tomar ponto, e então é que se lhe misturam as gemas de ovos, deita-se depois em vasilhas e polvilha-se com canela.

ESPONJAS

Uma garrafa de leite com sal e pouco açúcar, põe-se a ferver em vasilha de bôca larga, depois batam-se bem cinco claras de ovos e deitem-se as espumas no leite a ferver, virando-se com a espumadeira, tendo cuidado de as não quebrar. Quando não houver mais espumas, batam-se duas ou três gemas de ovos e deitem-se no leite que ficou, temperando-o com mais açúcar. Êste môlho deita-se nas esponjas que devem estar em prato fundo. Uma colher de sopa faz uma boa esponja.

OVOS COM LEITE

Fervam-se, em um quartilho de leite, duas onças de açúcar, escume-se, batam-se seis gemas e três claras de ovos com uma colher de água de flôr de laranja e algum açúcar em pó, vão-se deitando então, aos poucos, o leite sôbre os ovos, que deverão estar em um prato fundo, mexendo-se contìnuamente; depois ponha-se ao fogo no mesmo prato, com tampa de ferro e brasa por cima; e logo que êste composto tome a devida consistência, retire-se, deixe-se arrefecer, areie-se com açúcar e toste-se com pá quente.

DOCE DE CAJU DE PERNAMBUCO

Escolha-se os cajus que não estejam muito maduros e que sejam sem mácula; descasque-os com uma casca de marisco, de modo que se lhes tire tôda a pele e os talos, para que o doce não fique prêto; piquem-se com um palito e extraiam-lhes metade do sumo; depois desta operação, fervam-se e logo que tenham fervido, retire-se todo o doce do fogo e deixe-se repousar até o dia seguinte, a fim de ficar a fruta bem repassada da calda. Depois torna a voltar tudo ao fogo, para tomar o competente ponto. Retire-se e guarde em vasilha.

OVOS MÓLES

Em uma libra de açúcar em ponto alto, deixa-se esfriar, deitam-se quinze gemas de ovos, bem batidas, põem-se a cozer e vai-se mexendo bem. Estando cozidos deitam-se em pratos e polvilham-se de canela.

OVOS MOLES À MODA DE AVEIROS

Êste doce leva meia libra de açúcar em ponto alto, vinte e uma gemas de ovos, limpas das claras. Depois de fria a calda, batem-se as gemas de ovos até ficarem em escuma e deitam-se na mesma calda, mexendo-se sempre; depois torna ao fogo até engrossar e estar no ponto em que se quer, continuando a mexer-se para não pregar. Feito isto, siga-se o mesmo que com as trouxas-de-ovos.

TIGELADA DE LEITE

Batam-se quatro quartilhos de leite, duas gemas de ovos, três quartos de açúcar, pão-de-ló torrado ou farinha de trigo e água de flor, deite-se em uma frigideira, ponha-se a cozer e, depois de corada, polvilhe-se de canela.

TOUCINHO DO CÉU

Ponham-se duas libras de açúcar em ponto de pasta, tire-se do fogo e deixe-se abaixar a fervura e então se lhe deitará uma garrafa de leite de vaca, um côco ralado, três quartos de farinha fina de arroz, tempera-se tudo com sal fino, mexe-se e volta tudo para o fogo até começar a ferver, mexe-se bem para unir e depois despeja-se.

TROUXAS DE OVOS

A doze claras de ovos batidas e levantadas ajuntem-se as gemas, e casca de cidrão e flor de laranja coberta, tudo picado, biscoitos de amêndoas, açúcar fino, sal e algum leite, e logo que tudo esteja bem misturado ponha-se a cozer, segundo a regra, em manteiga clarificada e bem quente, depois deite-se no prato polvilhado de açúcar fino e vidre-se com pá quente.

PASTÉIS DE OVOS MOLES

Em uma libra de açúcar em ponto alto, deitem-se quinze gemas de ovos e mexam-se muito até ficarem bem grossas. Façam-se imediatamente as caixinhas de massas tenras do tamanho que cada um quiser; encham-se, cozam-se e passem por açúcar em ponto.

ORANGE FOOL

Êste doce faz-se tomando o sumo de três laranjas da terra e misturando-o com três ovos bem batidos, meia garrafa de leite, noz moscada, canela e adoçado tudo com açúcar. Põe-se em fogo brando, mexendo-se até engrossar assim à moda de manteiga derretida, mas não se deve deixar ferver. Depois deita-se em um prato e come-se frio.

DOCE DE BABOSA DE PERNAMBUCO

Escolha babosa, da que fôr mais carnuda, descasque-as, lave-se muito bem até que não tenha amargo algum, depois corte do feitio que quiser e coza na calda que já deve estar em meio ponto, até que chegue ao ponto que estiver na vontade de quem o fizer. Depois guarde-se convenientemente. É muito medicinal e recomedado para doentes.

DOCE DE MANGABA

Tomem mangabas bem inchadas, golpêem-se em circunferência (sangrem-se) para largarem o leite e, no fim de vinte e quatro horas depois desta operação, descasquem as frutas e fervam-se e retirem-se quando estiver fervidas e deixem-se escorrer em uma peneira grossa, e no dia seguinte voltam ao fogo, em calda que esteja em meio ponto, e acabam de se cozer, e depois guardam-se.

OVOS DE FIO

Açúcar em ponto de espanada, um quilo; gemas de doze ovos. Passa-se as gemas espremendo por pano não muito tapado e deitam-se ao funil, só próprio para isto, chamado funil de fiar, e os fios que saem do funil se vão lançando circularmente na caldeira que contém o açúcar fervendo no ponto indicado. Deixam-se tomar três ou quatro fervuras e tira-se a caldeira do fogo, deixando-a um pouco em repouso. Tiram-se os fios com escumadeiras e garfos, põe-se em cima de rêdes ou esparto a escorrer o açúcar e enxugar os fios, tendo cuidado de os voltar quando estejam secos de um lado; se os ovos não couberem todos na primeira cozedura, repete-se a operação do mesmo modo, tendo cautela em que o açúcar não tenha subido de ponto. Com êstes fios se armam pratos, pirâmides que se podem banhar e melhor abrilhantar, enfeitando-se com frutas, etc.

Também se fazem ramos para enfeites ou se empregam para recheios de tortas ou de outros quaisquer doces.

5 — PUDINS

PUDIM

Uma garrafa de leite, leva um pão e doze ovos, uma libra e meia quarta de açúcar fino, meia libra de manteiga e duas pitadas de pixuri e outras duas de noz moscada e canela e bota-se um bocado de farinha de trigo que se julgue necessária e um bocado de água de flôr.

PUDIM DE LEITE

Meio frasco de leite, leva-se três pães em fatias bem finas para amolecer depressa ;quando estiver mole, peneira-se em uma urupemba fina e bote-se doze ovos com uma libra de açúcar fino, não precisa ser bem batido, e mistura-se com a massa já peneirada e mexe-se com uma colher de pau para unir a massa bem com os ovos e bota-se meia libra de manteiga bem lavada e duas colheres de farinha de trigo e duas pitadas de noz moscada e duas de pixuri, e mexe-se bem com a colher, unta-se as latas em que se deve assar com manteiga, enche-se e vai ao forno, enfeita-se por cima com passas, as quais devem pôr-se de môlho para ficar moles, e enxuga-se com um pano para pôr no pudim e vai outra vez ao forno para acabar de assar.

PUDIM DE LARANJA

Dezoito ovos, sendo três com claras e os mais sem elas, água de três laranjas, sumo de um limão, meia quarta de manteiga e três quartas de açúcar.

PUDIM DE QUEIJO

Tome-se doze gemas de ovos, meia quarta de quilo de queijo ralado, meio quilo de açúcar.

OUTRO PUDIM DE LEITE

Doze gemas de ovos e mais um ôvo com clara, bate-se bem batido com uma libra de açúcar e uma colher de farinha de trigo. Deita-se um quartilho de leite fervido, porém frio. Vai ao forno em latas bem untadas com manteiga.

PUDIM DE NOIVA

Bate-se vinte claras de ovos com três quartas de açúcar, depois de batido bota-se meia libra de farinha de trigo, depois de bem misturado bota-se uma libra de manteiga e leva-se para o forno brando.

PUDIM DE GEMADA

Prepara-se o delicioso pudim de gemada com cinco gemas de ovos, batidas em cinco colheres de farinha de trigo, meia garrafa de leite, sal e duas colheres de manteiga; ferve-se, mexendo-se constantemente; estando a ferver, ajuntem-se mais cento e vinte e cinco gramas de amêndoas descascadas, outras tantas de açúcar e uma colher de água de flor de laranja; mistura-se bem e deita-se em uma fôrma untada de manteiga; assa-se ao fogo e serve-se depois de coberto com açúcar e canela.

PUDIM DE LEITE

Doze gemas de ovos e mais um ôvo com clara, bate-se bem batido com uma libra de açúcar e uma colher de farinha de trigo. Deita-se um quartilho de leite fervido porém frio. Vai ao forno em latas untadas com manteiga.

PUDIM DE ARROZ INTEIRO

A maneira de prepará-lo é como se fôsse arroz de leite bem grosso, de forma que os grãos de arroz fiquem meio duros, e despejando em uma vasilha para esfriar, quebram-se os ovos em outra vasilha e batendo-os, alguns sempre com claras, bem batidos, para juntá-los ao arroz, que deve estar bem frio, e ir-se mexendo até que fique bem grosso, para então juntar açúcar refinado na calda bem grossa e logo em seguida a

manteiga que se quiser e os temperos para que o pudim fique bem grosso. (Êste pudim é da China.)

PUDIM DE FUBÁ DE ARROZ

É feito com leite. Faz-se uma papa bem espêssa, meio cozida, que deve esfriar para proceder-se da mesma forma que com o pudim antecedente. Se se quiser deitar passas, deite-se; na falta, doce sêco de laranjas ou cidrão.

PUDIM DE BATATA

Cozam-se quinhentas gramas de batatas escolhidas, tirem-se-lhes as cascas e amassem-se até que fiquem bem homogêneas, ponham-se setecentos e cinquenta gramas de açúcar em ponto de espadona e junte-se-lhe duzentos e cinqüenta gramas de manteiga e deixe-se ferver um pouco a calor brando, junte-se-lhe casca de limão ralado, alguns bagos de passas em grainha, doze gemas de ovos com quatro claras, misture-se bem e meta-se no forno.

PUDIM DE PÃO

Ponha-se em um tacho o miolo de um quilograma de pão. deite-se por cima um litro de leite a ferver, deixe-se estar até que o pão fique bem ensopado no leite, juntem-se quinze gemas de ovos com algumas claras, cento e vinte e cinco gramas de manteiga clarificada, casca de limão ou laranja ralada, duzentos e cinqüenta gramas de açúcar, bagos de passas sem grainha, sal, espécies e duzentas e cinqüenta gramas de vinho da Madeira, mistura-se tudo com as claras prèviamente batidas, deite-se na fôrma untada de manteiga, coza-se em banho d'água e depois de cozido deite-se no prato, polvilhe-se com açúcar e toste-se com a pá quente.

PUDIM FRANCÊS

Empregue-se um litro de leite, dezoito gemas de ovos, quinhentas gramas de açúcar refinado, casca de limão ralado, canela e sal, misture-se tudo, menos os ovos, coe-se por peneira de sêda e misture-se bem os ovos e deite-se em fôrma de louça vidrada e untada de açúcar em ponto queimado, coza-se a banho de água.

PUDIM DE ARROZ

Coza-se uma libra de arroz em leite. Quando estiver aberto e enxuto, tire-se, e pise-se bem em gral de pedra, com uma quarta de manteiga cozida, meia quarta de tutano de vaca, doze gemas de ovos, depois deitem-se-lhe duas mãos cheias de açúcar areado, algum sal moído, canela em pó, noz moscada raspada, casca de limão ralado e um cálice de vinho branco. Batam-se então as claras dos ovos até estarem em escuma firme, ajuntam-se a todos os ingredientes, mexe-se e deita-se tudo em um prato de barro nôvo, não vidrado, unta-se antes com manteiga e guarnecida a borda com um cordão de massa de timbales; meta-se no forno a cozer por duas horas ou ponha-se em cima de borralho amortecido e cubra-se como o forno de campanha cheio do dito burralho, onde se cozerá no mesmo espaço de tempo, se o forno fôr grande. Tira-se e polvilha-se de açúcar por cima. Também se fazem pudins de maçãs, ginjas e outros, metendo-se as pratas dentro de massa de timbales, embrulhadas em um guardanapo e cozidas em água numa panela, mas são tão insípidos que nem vale a pena de mencioná-los.

PUDIM CHINÊS

Êste delicado pudim faz-se do modo seguinte: tomem uma libra de açúcar branco bem claro e limpo e ponha em ponto de calda bem grossa; batam-se, à parte, doze gemas de ovos, muito bem batidas, e juntem-se à calda com o sumo de seis boas laranjas seletas; misturem-se tudo isto muito bem, e quando estiver em têrmos, passa-se para as fôrmas que vão a cozer em banho-maria.

Êste pudim fica muito transparente.

PUDIM DE RÔSCAS

Leva dezoito gemas e seis claras de ovos, uma e meia libra de açúcar refinado, uma garrafa de leite, uma noz-moscada ralada, uma quarta de manteiga lavada, duas rôscas bem pisadas. Depois de estarem bem batidos os ovos, deita-se-lhes a manteiga e o açúcar e torna-se a bater tudo muito bem, e logo depois junta-se o leite e afinal a rôsca; continua a bater até ir ao forno como temos dito.

6 — SALGADOS

SOPA DE PÃO

Deitam-se em uma sopeira côdeas de pão cortados, deitam-se-lhe duas colheres grandes de caldo um pouco gordo e deixam-se embeber um instante; no momento de servir, deita-se-lhes caldo suficiente, tiram-se legumes da panela para um prato e põe-se ao lado da sopa.

ALETRIA

Deita-se em uma caçarola, sôbre o lume, caldo para oito pratos de sôpa; logo que ferva, deite-se-lhe meio arrátel de aletria depois de a ter apertado ligeiramente entre os dedos a fim de dividi-la, mexe-se com uma colher, deixa-se ferver vinte minutos.

SOPA DE LEITE

O arroz, a aletria, a massa podem ser feitas em sopa de leite; os processos são os mesmos como para o caldo, ajuntando-se-lhe açúcar, uma colher d'água de flor de laranja e gemas de ovos, se quiserem.

MACARRÃO

Cozido o macarrão em caldo limpo com sal, pimenta e noz-moscada raspada, tira-se e lança-se a uma caçarola, com manteiga de vaca, queijo de forno ou holandês, cortado miudíssimo, com pimentão e alguma nata. Quando o queijo começar a fazer fervuras, deite-se o macarrão num prato, com miôlo de pão e pão ralado; regue-se depois com manteiga quente e dê-se-lhe côr no forno ou com pá em brasa.

SOPA DE MACARRÃO

Ponha-se ao fogo um bom caldo gordo e logo que começar a ferver deite-se-lhe maior ou menor quantidade de macarrão quebrado e lavado. Quando tiver fervido cousa de uma hora, diminua-se o fogo para que se coza e ajunte-se-lhe queijo parmesão ou outro ralado. Quando esta sopa fôr para a mesa,

pode-se fazer mais espêssa ajuntando-lhe alguma fécula de batatas, pondo de parte na mesa o queijo ralado, porque o queijo pode ser deitado ainda mesmo que a sopa esteja pouco quente.

LEITÃO COM MÔLHO BRANCO

Corta-se em bocados maiores ou menores o resto do leitão assado, passem-se na manteiga e depois de umedecidos com caldo ou água ajunte-se-lhes um môlho de hervas finas, sal, pimenta. Acabado o môlho, tire-se-lhe o môlho de ervas finas, substituindo-o com batido de gemas de ovos e sumo de limão para ir à mesa.

CEBOLINHAS EM VINAGRE

Tomem-se cebolinhas tenras e brancas, descasquem-se e tirem-se-lhes as cabeças, ponham-se em vinagre até que a vasilha fique bem cheia dêle, e conservem-se bem tampadas, para se servirem dela. É um entremeio apetitoso para muitas pessoas e de fácil digestão.

PIMENTÕEZINHOS EM VINAGRE

Escolhidos os mais pequenos, atirem-se-lhes um bom punhado de sal, duas ou três cabeças de alho e vinagre. Come-se êste entremeio no inverno com costelinhas de cordeiro na grelha.

VATAPÁ DE PORCO

Coza-se em água uma porção de carne ou lombo de porco e tempere-se com toucinho derretido, tomates, cebola, salsa, alho, tudo muito bem picado, gengibre raspada, cardamomo, louro, pimenta da Índia.

Deixe-se cozer tudo muito bem e deite-se-lhe alguma farinha de amendoim torrado e depois engrosse-se o caldo com farinha de mandioca fina e misture-se a tudo uma porção de azeite de dendê. Come-se com uma massa de qualquer farinha feita à parte. Por êsse mesmo método se fazem os vatapás de galinha, peixes, mariscos, mas êstes dois últimos levam azeite doce em lugar de gordura.

PASTEL DE OVOS

Tomem-se os ovos que quiserem e a têrça parte de bom queijo e a sexta parte, do pêso dos ovos, de manteiga. Batam-se os ovos em uma caçarola, ajuntando-lhes a manteiga e o queijo ralado. Ponha-se a vasilha em um pequeno forno bem quente e mexa-se com uma colher até que fique tudo bem espêsso, tempere-se de sal, e assim servirá para uma entrada.

PASTEL DE PERNA DE CARNEIRO

Meta-se em uma panela uma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebolas, algumas gotas de vinagre, adubos inteiros e uma capela de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca água; estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fora e pique-se à parte todo o carneiro e logo em outra parte piquem-se os cheiros e em uma tigela rasa untada de manteiga se vá pondo camada de carneiro, camada de toucinho e outra de cheiros, até que se acabe tudo; deite-se logo por cima meia dúzia de ovos batidos e ponha-se a corar em lume brando; feito isto, façam-se de fora a parte umas sopas da dita substância e depois de muito bem aboboradas vire-se a tigela em que se fazem sôbre o prato e quebrem-se a tigela para que a sôpa fique inteira; sôbre ela por o papel e lançando-se por cima sumo de limão, manda-se à mesa.

CHOURISCOS DE FRIOS DE VITELA

Limpa, entesada em água uma tripa de vitela, ponha-se a cozer em uma meia bresa e depois de cozida e meia fria, pique-se, deite-se em uma caçarola com três quartilhos de sangue de porco, temperado de sal, pimenta, espécies, ervas finas, salsa, cebolinhas e um dente-de-alho; estando de gôsto, enchem-se as tripas, passando isto por um funil, atem-se como está dito, e cozam-se em um adubo com caldo e vinho branco; depois de cozidos os chouriscos e frios, assem-se e sirvam-se como os precedentes.

PEITO DE VITELA RECHEADO

Tira-se a extremidade dos ossos do peito da vitela, separam-se as partes superiores e inferiores, e introduza-se nesse vão recheio cozido. Tornando-se a cozer as carnes, coloquem-se em uma caçarola com lascas de toucinho e o peito já coberto com outras lascas e ajuntem-se-lhes cenouras, cebolas, um môlho de ervas finas, sal, pimenta e metade do caldo e outro tanto de vinho branco, pondo-se-lhe fogo brando por cima e por baixo. Quando tudo estiver cozido, coe-se o fundo e acrescente-se-lhes um pouco de caldo, apure-se e ajunte-se-lhe alguma substância ou sumo de limão.

ROAST-BEEF

Asse-se no forno uma boa posta de alcatra sem tempêro nenhum e quando estiver meia assada tire-se. Aproveite-se-lhe o sangue que escorrer e com êle prepare-se à parte o môlho, ajuntando-lhe manteiga, e se quiserem também alho e pimenta da Índia moída. Manda-se à mesa com sal à parte.

BIFES DE FILÉ DE VACA

Corta-se o filé da grossura de seis linhas e de forma redonda, aparada, corta-se à roda e tiram-se-lhe as peles, tempera-se de sal e pimenta inteira, ensopa-se em manteiga derretida, põe-se a passar sôbre as grelhas e com grande brasido. Serve-se logo, sem se deixar passar muito tempo. Pode-se pôr debaixo um môlho picante ou uma substância clara, ajuntam-se também com êstes molhos batatas cortadas ao comprido, frigem-se em manteiga até que mostrem uma bela côr loura, salpica-se de sal e colocam-se em tôrno os bifes.

FRANGAS DE MANJAR BRANCO PARA ENTRADA

Depois de mortificadas duas ou três frangas, bem escanhoadas e limpas, desossem-se inteiramente pelo pescoço, com a cautela de lhes não furar a pele, tome-se depois meia canada de leite de vaca bom e ponha-se a ferver com uma fôlha de louro, manjericão e um pouco de coentro pisado;

estando reduzido a um quartilho, deite-se-lhe um punhado de amêndoas doces, bem pisadas, e esprema-se na estamenha, deitem-se-lhe mais os peitos de duas galinhas assadas, um arratel de banha de porco cortada bem fina e oito gemas de ovos, tempere-se de sal, pimenta, espécies, noz-moscadas e incorpore-se em lume brando; estando ligado e frio, rechêem-se as galinhas e cosam-se com linha para não sair o recheado para fora, ponham-se a entesar em água fervendo, depois ponham-se a cozer em leite quente, numa caçarola, salsa, coentro sêco, e cobertas com pranchas de toucinho e fôlhas de papel, que sirvam-se com culi branco à Rainha.

OMELETAS OU TROUXAS DE OVOS

Deitados os ovos em uma caçarola, temperem-se de sal, pimenta, salsa, cebolinha picada, deitem-se em uma frigideira com toucinho ou manteiga bem quente; em os ovos estando pegados e corados de uma banda, voltem a trouxa da outra e em estando cozida e corada volte-se com jeito sôbre o seu prato e sirva-se quente.

ÔVO GIGANTE

Quebrem doze ou mais ovos e separem-lhes as claras, tomem uma bexiga bem limpa que possa encerrar tôdas as gemas batidas e encham-na. Amarre-se e comprimam-se bem as gemas, suspenda-se assim em água fervendo até que as gemas tenham tomado consistência. Desate-se depois o barbante da bexiga, tome-se outra maior em a qual deitam as claras bem batidas, coloque-se então dentro da bexiga as gemas do ôvo que estão feitas em bola, amarre-se a bexiga e exponha-se ao calor da água quente até que a clara tenha endurecido, de modo que possa tudo figurar um grande ôvo. Sirva-se sôbre um môlho de volataria ou qualquer outra substância ou legume, o que deixamos à vontade e gôsto de cada um. Também pode ir à mesa já picado mas isto faz perder a graça, a novidade.

MÃOS DE VITELA

As mãos de vitela são muito apreciadas para almôço. Pela seguinte receita prepara-se com elas um delicioso prato.

Limpam-se as mãos de vitela e esfregam-se com laranjas da terra azêda para ficarem claras, em seguida cozem-se em água de sal. Quando estiverem cozidas, tiram-se-lhe os ossos que tem e engrossa-se-lhes o caldo com alguns ovos batidos, acrescentando um bocadinho de sumo de limão. Deixam-se ferver mais um pouco e servem-se depois.

7 — VÁRIOS

MELINDRES

Em um arrátel de açúcar se deitam vinte ovos, porém só três claras, e depois de bem batidos, ajunta-se-lhes canela e um arrátel de farinha de trigo; continua a operação de bate-bate para (finda ela) irem dentro de lata a cozer ao forno.

Êste doce é melindroso,
Mão de mulher lhe não bula!
Pode perder a virtude,
Fazendo-a pecar na gula.

SIRICAIA

Adocem uma porção de leite de vaça com açúcar branco em pó e nêle se baterão alguns ovos, depois ajuntem-lhe bastante canela em pó, misture-se tudo e deite-se em xícara de asa ou em canequinhas e vai tudo a cozer no forno, a fogo moderado; estando meio cozida a massa, retira-se, polvilha-se com canela e volta tudo ao forno para acabar de cozer. Serve-se quente nas mesmas vasilhas.

TABEFES

Quatro quartilhos de leite, uma libra de açúcar areado, doze gemas de ovos e uma colher de sopa cheia de goma boa; mexe-se tudo bem com colher nova, coa-se por um pano de talagarça ou filó de algodão, deita-se no tacho e vai ao fogo brando. Logo que fizer um caracol no meio, tira-se do fogo. Deita-se em xícaras; quando estiver quase frio, polvilha-se com canela por cima.

PALITOS

Em um arratel de açúcar se deitam doze ovos, dêstes, nove com claras, e depois de batidos, deita-se-lhes canela e um arratel de farinha de trigo, mete-se êste polme em latas de beira alta, untadas de manteiga; depois de se fazerem louros no forno tiram-se fora, partem-se em talhadinhas e tornam-se a meter no forno a tostar.

As costinhas fazem-se sendo só nove ovos com tôdas as claras e sem as três gemas mencionadas acima.

Olá boquinhas!
Os palitinhos,
Boas raivinhas,
Melindrezinhos,
São, sim, niquinhas.
Dos folhetinhos.

PÃEZINHOS À DELFINA

Tirada a flor da côdea a uma dúzia de pãezinhos merendeiros do tamanho de uma maçã, abram-se pela parte de baixo, tire-se-lhes todo o miolo, deite-se por alguns instantes em leite e açúcar, façam um recheio de nata, gemas de ovos, açúcar, casca de limão e conserva de flor de laranja bem picada, recheem com isto os merendeiros, ponha em cada um o bocado de côdea que lhe tiraram, atem-se em cruz com barbante e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhes o barbante, polvilhem-se de açúcar fino, passe-se-lhes a pá quente por cima e depois de **giacado** e de boa côr sirvam-se quentes para pratos de entremeios.

FATIAS DOURADAS

Prepara-se excelente sobremesa com fatias douradas, cortando-se um pão em fatias, deitando-as de môlho em vinho branco, escorrendo-se-as depois e passando as fatias em três gemas de ovos batidos com duas colheres de açúcar. Fritas em manteiga de vaca, cobrem-se-as com canela e açúcar e servem-se quentes.

PÃO DE LEITE

Dissolvam-se três quartas de açúcar branco em meio quartilho de leite de vaca quente, e ajuntem-lhe algum fermento de farinha de trigo, desfeito enquanto baste de leite, ajunte-se-lhe depois uma libra de farinha de trigo, seis gemas de ovos em meia libra de manteiga de vaca e erva doce, amassam-se tudo muito bem, abafe-se por espaço de uma hora para sovar e coza-se no forno.

TORTA DE BATATAS

Descasquem-se as batatas, cozam-se a vapor e depois pisem-se bem num gral de pedra juntando-lhes manteiga e leite com açúcar diluído, deita-se tudo em bacia de barro, deixa-se esfriar e siga-se o mesmo que acima declaramos.

TORTA DE ARROZ

Coza-se meia libra de arroz em leite com alguma manteiga de vaca; logo que esteja em consistência, passe para uma vasilha para esfriar, juntem-lhe então oito gemas de ovos batidas e o competente açúcar em pó. Depois disto caldeado deitem-lhe ainda quatro gemas de ovos batidas a ponto de nevado, com uma ou duas colheres de água de flor de laranja. Deite-se tudo em uma caçarola untada de manteiga e polvilhada em roda com miolo de pão; ponha-se no forno de campanha coberto com boas brasas e, logo que a torta tenha tomado boa côr, volte-se sôbre um prato. Por êste mesmo modo se fazem as tortas de aletria de massa de flor, de farinha granulada e outras.

SUSPIROS

Batam-se muito bem quatro claras de ovos, deite-se-lhes açúcar, casca de limão ralado e água de flôr e torne-se a bater. Quando estiver em pastilhas, deitem-se às colherinhas em papéis e vão para o forno brando, havendo cuidado de não apanhar ar. Depois procede-se como fica dito.

QUEIJADINHAS DE AMÊNDOAS

Cinco quartas de açúcar em ponto de fio baixo, estando fora do fôgo deite-se-lhe uma libra de amêndoas bem pisadas, desfazendo-se com a colher à proporção que as forem deitando na calda, torne-se a pôr ao fogo enquanto levanta fervura e deitem-lhe oito gemas e quatro claras de ovos. Ferva-se mais um pouco, deitem-lhe canela por cima e tire-se do fogo. Tome-se a massa com manteiga e pouco açúcar, façam as queijadinhas e, estando a massa fria, metam-se no forno.

OMELETA DE PÃO E LEITE

Deitam-se uma quarta de libra de miolo de pão esmigalhado e mleite a ferver e, logo que esteja embebido, ponha-se em uma terrina. Deite-se-lhe uma boa colher de açúcar clarificado, sal e uma colher de água de flor de laranja; remexe-se tudo muito bem e quebrem-lhe em cima seis ovos e bata-se bem. Ponha-se em uma frigideira uma colher e meia de manteiga cozida e, logo que se derreter, frija-se a omeleta. Estando pronto ponha-se no prato, polvilha-se com açúcar raspado e façam-lhe em cima uma cruz com o espêto em brasa.

FATIAS DE PARIDAS

Corta-se o pão em fatias, embebe-se em leite, bate-se a porção de gemas de ovos que cada um quiser, passam-se por estas fatias e frigem-se em manteiga de vaca ou de porco. Passam-se depois pela calda de açúcar e areiam-se de canela por cima.

ESPECIONES

Doze gemas e seis claras de ovos, uma libra de açúcar, uma libra de farinha de trigo, sumo de limão. Batem-se os ovos até ficarem grossos, ajunta-se-lhes o açúcar e o sumo de limão e bata-se com a colher nas fôlhas sôbre a farinha, depois vai ao forno.

BRASILEIRAS

A uma libra e uma quarta de açúcar em ponto de bala mole, ajuntem uma libra de côco ralado e depois cinco gemas e uma clara de ôvo; mexe-se tudo bem e vai ao fogo a fim de apertar um pouco; retire-se, então esfrie-se e depois façam bolinhos e metam-nas no forno para tostar sòmente as pontinhas.

CANUDOS DE ALFINÊTES OU DE CHEIRO

Feita a massa de farinha de trigo, afine-se com um pau roliço em cima de um tábua como para capas de queijadas, e se enrole em um canudinho da grossura que quiser, para se encher de geléia de côco ou de ovos; depois de cheio os canudos tapa-se a bôca com canela e açúcar, quem quer cobre êstes canudos depois com açúcar em ponto de espadona alta.